



Situé à 30 km au nord-est de Montpellier, le terroir de nos Pic Saint-Loup s'étend sur 60 ha au total.

Ce terroir, composé essentiellement de calcaire éclaté, confère à nos vins richesse, relief et fraîcheur.

LA CLOSERIE

Cépages



Syrah

Grenache

Rendement : 35 hl/ha

Sol



Argilo-calcaire et marnes
Coteaux exposés Sud

Vinification



Vendange manuelle en cagettes, triée, égrappée

Extraction douce

Macération de 6 semaines



Sa couleur violette pourpre est suivit par des arômes de framboise noire, d'épices torréfiées, de cassis.

La bouche oscille entre la puissance corsée et la douceur des fruits. La finale est toute en élégance.

Alliances : apéritifs, planche de charcuteries, poulet

Température de Service Conseillée : 16 – 17°C

*Potentiel de Garde : 5 à 10 ans

*Sous condition de pouvoir garder vos vins à température constante et une bonne hygrométrie.

