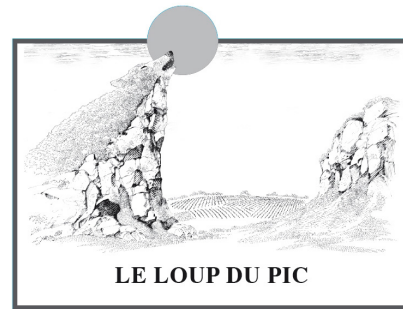


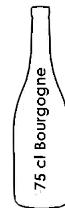
Degré
d'alcool :
13,5°

Le Loup du Pic PIC SAINT-LOUP 2013

Robe **grenat**. Le nez est élégant, marqué par des arômes de **fruits rouges** très mûrs avec des notes de **cacao**. La bouche est ample et généreuse, les tanins sont parfaitement fondus.



PIC SAINT LOUP



Appellation : AOP Pic Saint Loup



Terroir : Contrefort du Pic Saint Loup
Sol : Côteaux exposés sud. Climat méditerranéen. Sol argilo-calcaire et marnes.



Couleur : Rouge (millésime 2013)
Cépages : Syrah / Grenache



Élevage : Seule une faible partie du Syrah a été élevée en barriques pendant 12 mois, le reste est élevé en cuve. L'assemblage est réalisé quelques mois avant la mise en bouteille.
Rendement : 45hl/ha
Vinification : La vendange est égrappée et foulée. 30 jours de macération pour la Syrah et 20 jours pour le Grenache.

T°

Température de service : 14°C - 18°C
Peux se boire légèrement frais.



Accords mets/vins : Viandes grillées, cuisine estivale, charcuterie, fromages, ...

