

Le souffle du regain- 2020

AOP PIC SAINT LOUP



Le vignoble est implanté sous les auspices du roc à 200 m d'altitude faisant face à l'emblématique Pic Saint Loup et le massif de l'Hortus . De ce diamant brut sont nés 2 terroirs : en bas de pente et abrité par le roc, s'épanouissent nos vieilles vignes de Grenache et Syrah. Sur les côteaux de roches calcaires dures et de conglomérats argileux : Syrah, Grenache et Mourvèdre ont été expérimentés il y a 20 ans pour leur implantation avec un certain grain de folie et beaucoup d'audace. Mais le résultat est là, grâce à une autorégulation naturelle et un très bon enracinement.



Vinification

Nos vignes en production à 35 hl/ha sont travaillées en intervention manuelle (taille, ébourgeonnage, effeuillage ...) et vendangées à la main en caissette. Les cépages sont égrappés délicatement à 100 % directement à réception au chai . Encuvage avec macération à froid , départ en fermentation à température contrôlée relativement basse et une macération de plus de 20 jours. Elevage 8 mois en cuve béton tronconique. Vin non filtré. Sulfite : 20 mg/l

Conseils de service et Garde

A déguster entre 16 et 19 °C. Ouvrir 2-3 heures avant de servir. Ce vin rouge accompagnera idéalement vos entrées crémeuses et volailles grillées, les plats du terroir et les fromages du Languedoc . Parfait pour accompagner vos plateaux "cheese&wine".

Potentiel de garde conseillée : 5 à 8 ans

Cépage

Grenache - Syrah - Mourvèdre



Notes de dégustation

Robe brillante rubis aux reflets violacés . Le nez est élégant dominé par des arômes de fruits noirs griotte auxquels se mêlent des notes de poivre blanc et de sous-bois. La bouche est soyeuse, fine et épicée avec une belle attaque. Les tanins sont fins avec une belle persistance. En fin de bouche on retrouve les fruits mûrs compotés de cerise et framboise enveloppés de saveur de fenouil et de zan. Vous apprécierez la grande finesse et l'équilibre du Grenache, cépage emblématique de notre terroir.

DOMAINE
Roc
de
BEAU-VOIR