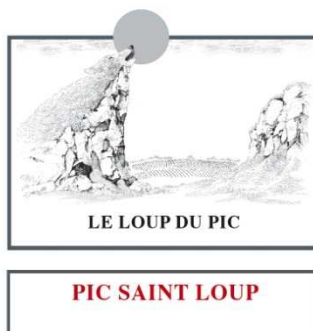


Le Loup du Pic



Cette cuvée en souvenir de ma grand-mère Angèle qui me contait des légendes le soir au coin du feu de bois.

Couleur	Rouge
Millésime	2012
Appellation	AOC Pic St Loup
Terroir	Contrefort du Pic St Loup,
Sol	Argilo-calcaire, éboulis de calcaire cassé du Pic.
Cépages	Syrah, Grenache
Rendement	45 hl/ha
Conditionnement	Bouteille bourgogne antique 75 cl Carton de 6 2*3 couchés 100 / palette
Température service	14 - 18° Peut se boire légèrement frais
Accords Mets / vins	Viande grillée, cuisine estivale, charcuterie, fromages



VINIFICATION :

La vendange est égrappée et foulée. 30 jours de macération pour la Syrah et 20 jours pour le Grenache.

ELEVAGE :

Seule une faible partie de la 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 bouteilles.

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION :

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

Les Complices de Puech Haut



Couleur	Rouge
Millésime	2012
Appellation	AOP Languedoc
Sol	Argilo-calcaire,
Cépages	Grenache, Syrah
Rendement	45 hl/ha
Conditionnement	Bouteille bordelaise 75 cl
Température service	14° - 16°
Accords Mets / vins	Viandes grillées, salades, fromages



VINIFICATION :

La vendange est égrappée et foulée.
Macération pré fermentaire à froid,, vinification en cuves inox à basse température.

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION :

Robe grenat, limpide et brillante.

Le nez présente une complexité aromatique intéressante avec des notes de fruits frais et de sous bois.

La bouche est équilibrée avec des tanins enrobés et une finale de fruits rouge.