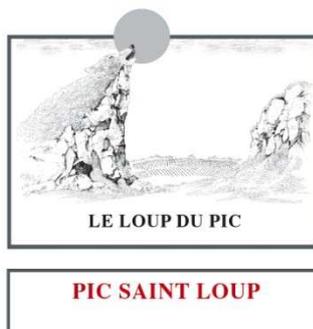


Le Loup du Pic



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.