

Pic St Loup

VINIFICATION :

Vendanges manuelles en caisses, tri à la vigne et en cave.
Egrappage, encuvage par gravité, remontages réguliers afin de favoriser l'extraction douce et de respecter les arômes et la qualité des tanins. Durée de cuvaison : 25 à 30 jours.

ÉLEVAGE :

12 mois en fûts de chêne français.

DÉGUSTATION :

Robe grenat, légèrement ambrée qui suggère qu'il y a eu un élevage long et minutieux de cette cuvée. Un nez épicé, un peu mentholé qui laisse pressentir un vin de caractère avec de la structure en bouche.
Cette cuvée est suave, épicée et s'accompagne de tanins élégants mais prononcés. Un vin de repas par excellence.