Domaine de La Perrière
As de Pic

Appellation : AOP Pic Saint Loup

Couleur : rouge

Degré : 13,5% vol

Millésime : 2021

Terroirs : calcaire (doline calcaire)

Cépages : syrah 95% grenache 5%

Vinification :
Le raisin est ramassé a maturité optimale tôt le matin.la fermentation est traditionnelle avec une macération et une fermentation de 20 jours, avec une maitrise des températures.
Tous les cépages sont ramassés et vinifiés en même temps, avec un élevage en cuve.

Garde & Dégustation :
Ce vin à la robe grenat intense, a un nez riche aux arômes de fruits rouges bien mûr, d'épices, de menthol, d'eucalyptus et de thym.
En bouche ce Pic Saint Loup est à la fois fin, frais et soyeux. Il y a un bel équilibre entre la rondeur et la structure tannique, avec une belle finale sur des notes de violette et de poivre.

A servir entre 16° et 18° à découvrir dès à présent sur un sauté d'agneau aux épices ou sur une viande rouge grillée.
.
Garde : de 4 à 6 ans

Informations complémentaires :

Bouteille	Palette Europe	Carton	Cartons/Couche	Cartons/Palette	Bouteilles/Palette
75 cl	80x120	6 bouteilles à plat	6	96	576