

Domaine de La Perrière

As de Pic



Appellation : AOP Pic Saint Loup

Couleur : rouge

Degré : 13,5% vol

Millésime : 2017

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 2 0 jours, avec une maîtrise 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

PRIX DE VENTE AU CAVEAU : 18 €

Informations complémentaires :

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