



**Appellation** : AOP Pic Saint Loup

**Couleur** : Rouge

**Degré** : 14.5 % vol

**Millésime** : 2023

**Terroirs** : Calcaires Durs

**Cépages** : Syrah (85%) Grenache (15%)

**Vinification** : Le raisin est ramassé en surmaturité, la fermentation est traditionnelle avec maîtrise des températures, elle dure environ 8 à 10 jours ensuite une macération de 3 semaines à 28 °c, ce qui permet d'obtenir un vin aromatique et structuré. La vendange est issue de vignes de plus de 20 ans. Tous les cépages sont vinifiés en même temps.

**L'élevage est de 12 mois en fût de chêne** : une micro oxygénation lente se produit, affinant les tanins. Le chai à barrique est maintenu à température constante

**Garde & Dégustation** :

Sa jolie robe pourpre foncé, au nez délicat de violette est dominé par des notes de mûres confites et d'eucalyptus, qui laisse place à une bouche velouté (fruits noirs), dense avec une belle longueur et de jolis tanins soyeux, entremêlés des notes vanillées et épicées.

Casia, peut se déguster jeune mais mérite d'être gardé 8 à 10 ans.

A servir entre 16 et 17° dans les 3 à 8 ans : parfait sur les viandes rouges, les gibiers ou des aiguillettes de canard aux truffes.