

DOMAINE DE
LA PERRIÈRE
le loup rouge



Appellation : AOP Pic Saint Loup

Couleur : rouge

Degré : 13.5% vol

Millésime : 2024

Terroirs : calcaire dur (de l'ère secondaire)

Cépages : syrah 90% grenache 10%

Vinification :

Le raisin est ramassé à maturité optimale tôt le matin. La fermentation est traditionnelle avec une macération de 3 semaines, 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 mûrs (myrtille et cerise)

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 poivrées.

A servir entre 16° et 18° à découvrir dès à présent il accompagnera vos viandes rouges, votre cuisine traditionnelle, parfait sur les fromages doux.

•
Garde : de 3 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