

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 mûr (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