

## GUEULE DE LOUP

DENOMINATION	—	<b>AOP Pic Saint-Loup</b>
MILLESIME	—	<b>2022</b>
COULEUR	—	<i>Rouge</i>
CEPAGE	—	<i>Syrah 70%, grenache 30%</i>
CONDITIONNEMENT		<i>75cl et 150cl</i>
VITICULTURE	—	<i>Biologique</i>
VINIFICATION	—	<i>Vinification sans SO<sup>2</sup>. Élevage d'un an en barriques de chênes français de chauffes légères pour les syrahs</i>
TITRE		<i>13,5 %</i>
GARDE	—	<i>15-20 ans</i>
SERVICE	—	<i>18°C</i>
PRODUCTION	—	<i>11 000 bouteilles</i>



### *Le Terroir*

*Coteaux orientés nord des Matelles sur éclats calcaires. Après une période chaude assez longue, de fortes pluies en août et septembre.*

### *Dégustation*

*On retrouve la matière des années plus solaires avec néanmoins une grande fraîcheur !*

*La robe est grenat sombre. Un nez d'épices douces, menthol et garrigue. L'attaque est toute en finesse, puis le vin prend du volume pour finir dans une fraîcheur persistante. Ce vin élégant pourra accompagner un rôti de bœuf, des filets de canard au miel ou du thon sauce au vin.*

