

LA SOIE

DENOMINATION	—	AOP Pic Saint-Loup
MILLESIME	—	2021
COULEUR	—	<i>Rouge</i>
CEPAGE	—	<i>Syrah 90%, grenache 10%</i>
CONDITIONNEMENT	—	<i>75cl et 150cl</i>
VITICULTURE	—	<i>Biologique</i>
VINIFICATION	—	<i>Vinification sans SO². Élevage d'un an en barriques de chênes français de chauffes légères pour les syrahs</i>
TITRE	—	<i>14 %</i>
GARDE	—	<i>15-20 ans</i>
SERVICE	—	<i>18°C</i>
PRODUCTION	—	<i>3 000 bouteilles</i>



Le Terroir

Le millésime est marqué par le gel national du 8 avril 2021. Nous avons sélectionné les vins issus de notre colline de Saint-Gely avec ses sols de gros galets roulés pyrénéens en complément de nos vieilles vignes plantées en 1961.

Dégustation

Nez complexe, aux arômes de fruits confiturés, menthol, épices et torrification. La bouche est fraîche et soyeuse. Il accompagnera des viandes gouteuses : gigot cuit rosé, canard au miel et aux épices, chapon aux giroles.

