

## LA SOIE

|                 |   |  |
|-----------------|---|--|
| DENOMINATION    | — | <b>AOP Pic Saint-Loup</b>  |
| MILLESIME       | — | <b>2022</b>  |
| 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 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>3 000 bouteilles</i>  |



### *Le Terroir*

*Nous avons sélectionné nos vieilles vignes plantées en 1961 sur un sol argilo-calcaire, de galets roulés, coteaux nord-ouest, soleil couchant au sud du Pic-Saint-Loup.*

*Climat : grande amplitude thermique avec des nuits fraîches.*

### *Dégustation*

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

*Un vin de garde par excellence avec des très belles évolutions aromatiques.*

