

L'OPTIMISTE

DENOMINATION	—	AOP Pic Saint-Loup
MILLESIME	—	2023
COULEUR	—	<i>Rouge</i>
CEPAGE	—	<i>Syrah 50%, grenache 40%, mourvèdre 10%</i>
CONDITIONNEMENT	—	<i>75cl et 150cl</i>
VITICULTURE	—	<i>Biologique</i>
VINIFICATION	—	<i>Vinification sans SO². Macération à chaud de 30 jours. Élevage en cuve pour protéger le fruit et la fraicheur</i>
TITRE	—	<i>13,5 %</i>
GARDE	—	<i>7 ans</i>
SERVICE	—	<i>17°C</i>
PRODUCTION	—	<i>60 000 bouteilles</i>



Le Terroir

Sous influence des vents continentaux (Cévennes), forte pluviométrie (900 à 1000 mm) coteaux nord - nord-ouest (soleil couchant). Sol argilo-calcaire. L'Optimiste pourrait être le surnom des vignerons qui voient toujours le verre à moitié plein.

Dégustation

Ce vin offre un fruit noir intense, des notes cacaotés, des tanins délicats et une grande fraîcheur. Il accompagnera un confit de canard aux figues, un carré d'agneau rôti ou une côte de bœuf grillée.

