

GUEULE DE LOUP

DENOMINATION	—	AOP Pic Saint-Loup
MILLESIME	—	2023
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 SO². Élevage d'un an en barriques de chênes français de chauffes légères pour les syrahs</i>
TITRE	—	<i>14,5 %</i>
GARDE	—	<i>15-20 ans</i>
SERVICE	—	<i>18°C</i>
PRODUCTION	—	<i>16 000 bouteilles</i>



Le Terroir

Coteaux orientés nord sur éclats calcaires.

Une proximité avec la garrigue et les vents frais des contreforts cévenols en font un terroir sain et frais avec une grande biodiversité environnante.

Dégustation

La robe dense et profonde fait écho à un nez infusé de cerise noire, de mûre, de sirop de violette et de vanille.

Suave, enrobante, l'attaque précède un milieu de bouche concentré, plein, très énergique, gainé de tanins puissants et bien moelleux à la fois.

La finale est longue, savoureuse, réglissée et cacaotée.

Ce vin élégant pourra accompagner un rôti de bœuf, des filets de canard au miel ou du thon sauce au vin.