



L'OPTIMISTE 2023

AOP Pic Saint-Loup

CEPAGES

Syrah 50%, grenache 50%

VINIFICATION

Vinification sans SO². Macération à chaud de 30 jours. Élevage en cuve pour protéger le fruit et la fraîcheur

TITRE 13,5 %

GARDE 7 ans

SERVICE 17°C

PRODUCTION 60 000 bouteilles

CONDITIONNEMENT 75cl et 150cl

Ce vin offre un fruit noir intense, 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.



"L'Optimiste pourrait être le surnom des vignerons qui voient toujours le verre à moitié plein."

TERROIR ET CLIMAT



Marne calcaire



Argiles



Galets roulés



Vents
continentaux
(Cévennes)



Forte
pluviométrie
(900 à
1000mm)



06 31 39 87 45



contact@chemin-des-reves.com



218 rue de la syrah 34980 Saint-Gely du Fesc