



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 fraicheur

TITRE 13,5 % GARDE 7 ans **SERVICE** 17°C

PRODUCTION 60 000 bouteilles

CONDITIONNEMENT 75cl et 150cl

Ce vin offre un fruit noir intense, de\$ tanins délicats et une grande fraicheur.

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. "



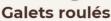
Marne calcaire



Argiles

TERROIR ET CLIMAT







Vents continentaux (Cévennes)



Forte pluviométrie (900 à 1000mm)

