



GUEULE DE LOUP 2023

AOP Pic Saint-Loup

★ CEPAGES

Syrah 70%, grenache 30%

★ VINIFICATION

Vinification sans SO². Élevage d'un an en barriques de chênes français de chauffes légères pour les syrahs

TITRE ★ 14,5 %

GARDE ★ 10-15 ans

SERVICE ★ 18°C

PRODUCTION ★ 16 000 bouteilles

CONDITIONNEMENT ★ 75cl et 150cl

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.



Gueule de Loup 2022 à reçu 3 étoiles coup de cœur au guide hachette 2025

TERROIR ET CLIMAT



Éclats calcaires



Coteaux orientés Nord



Garrigue environnante



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