

LA SOIE ROUGE 2023

AOP Pic Saint Loup

★ CEPAGES

Syrah 90%, Grenache 10%

★ VINIFICATION

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

TITRE ★ 14.5%

GARDE ★ 15-20 ans

SERVICE ★ *entre 15° et 17°*

PRODUCTION ★ *3000 bouteilles*

CONDITIONNEMENT ★ *75cl et 150cl*

Nez complexe, aux arômes de fruits confiturés, menthol, épices et torréfaction. La bouche est fraîche, soyeuse et longue. Il accompagnera des viandes gouteuses : gigot cuit rosé, canard au miel et aux épices, chapon aux girolles.

Un vin de garde par excellente avec des très belles évolutions aromatiques.



"Un vin de garde par excellence"



Syrah planté en 1961



Argilo-calcaire



Galets roulés



Garrigue

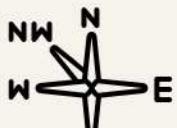
TERROIR ET CLIMAT



Grande amplitude thermique



Pluviométrie importante



Coteaux Nord ouest



06 31 39 87 45



contact@chemin-des-reves.com



218 rue de la syrah 34980 Saint-Gely du Fesc