



# LA SOIE ROUGE

## 2023

### AOP Pic Saint Loup

#### ★ CEPAGES

*Syrah 90%, Grenache 10%*

#### ★ VINIFICATION

Vinification sans SO<sup>2</sup>. Élevage d'un an en barriques de chênes français de chauffe 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 excellence avec des très belles évolutions aromatiques.



*"Un vin de garde par excellence"*

  
Syrah planté en  
1961

  
Argilo-calcaire

  
Galets roulés

#### TERROIR ET CLIMAT

  
Garrigue

  
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