



« Folle Passion » AOP Languedoc Pic Saint Loup

Dégustation :

Très beau rouge avec des reflets rubis, nez complexe sur les fruits rouges, d'une grande élégance et d'une grande structure ce vin boisé accompagnera à merveille un gibier, un romsteak ou encore une viande en sauce.

Cépages :

Sélection parcellaire : 20% Grenache (rendements 30 hl /ha) Age : 30 ans
80% Syrah (rendements 25 hl/ha) Age : 25 ans.

Culture :

Broyage de sarments. Labours, pas de désherbant, bourgeonnage strict, taille courte. Maîtrise des rendements.

Terroir :

Situé sur les contreforts de Pic saint Loup et de l'Hortus, exposées plein sud, en léger coteaux, sur des coulées de blocs calcaires.

Vendanges manuelles :

Date des vendanges selon dégustation des raisins de chaque parcelle.

Vinification :

Maîtrise des températures. Chaque parcelle est vinifiée séparément Grenache et Syrah : 30 jours de macération, pigeages manuels.

Elevage :

18 mois en fûts pour 30% de l'assemblage, 18 mois en cuve pour les 70% restants.