



## « Un soir d'été » AOP Languedoc Pic Saint Loup

### Dégustation :

Rosé ayant une très jolie robe, rond, gras, généreux, fruité avec des arômes de bonbons anglais, réglisse. A boire bien frais avec une grillade. Ce rosé accompagnera à merveille vos soirées d'été.

### Cépages :

Sélection parcellaire : 80% Grenache (rendements 30 hl /ha) - Age : 30 ans  
et 20% Syrah (rendements 25 hl/ha) - Age : 15 ans.

### Culture :

Broyage de sarments - Labours, pas de désherbant. Ebourgeonnage strict, taille courte - Maitrise 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.

### Vinification :

Maitrise des températures - chaque parcelle est vinifiée séparément - Grenache : pressurage direct, Syrah : Saignée.

### Elevage : 8 mois en cuve.