



« Une bonne étoile » AOP Languedoc Pic Saint Loup



Dégustation :

D'un très beau rouge violacé, nez épicé, balsamique, complexe. Des arômes de réglisse, de thym et de fruits des bois (fraise, myrtille). Vin avec un équilibre droit, serré, une très belle sucrosité et avec des tanins très enrobés et doux.

Cépages :

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

Culture :

Broyage de sarments - Labours, pas de désherbant. Ebourgeonnage 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 : 12 mois En cuve