

Cuvée D'Eloquence

AOP Pic Saint Loup



ASSEMBLAGE

Syrah (70%) et Grenache (30%)

TERROIR

Raisins issus de vignes en Appellation **Pic Saint Loup**.
Sols argilo-calcaires et marneux issus de l'érosion d'éboulis calcaires datant du Crétacé, caractéristiques de l'Appellation.

VINIFICATION - ÉLEVAGE

Vinification de chacun des cépages en **cuve béton**.
Cuvaision entre 25 et 33 jours.

Élevage de 70 à 80% de l'assemblage en **fût de chêne vieux** pendant **24 mois environ**.

L'autre partie est élevée en **cuve béton**.

La proportion dans l'assemblage des lots boisés et non boisés est pilotée à la dégustation.

DÉGUSTATION

Au **nez** on distingue des arômes de **fruits confits**, de **réglisse** avec une note légèrement fumée.

En bouche, on les retrouve tout en concentration et en gourmandise, avec une **fraîcheur** caractéristique de l'Appellation.

ACCORD METS ET VINS

Ce vin accompagnera parfaitement vos **plats épicés**, **viandes rouges** et vos **desserts à base de chocolat**.

Le potentiel de garde de ce vin est de 7 à 10ans.