

# Cuvée Les Drailles

## AOP Pic Saint Loup



### ASSEMBLAGE

Syrah (70%), Grenache (20%), Mourvèdre (10%).

### 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 traditionnelle en **cuves béton**. Cuvaision entre 20 et 28 jours avec un travail léger de la vendange permettant une **extraction douce** des arômes et des tanins les plus souples.

Élevage d'une majorité de l'assemblage (60 à 70%) en **fûts de chêne vieux pendant 12 à 16 mois**, en isolant les lots et les cépages. Les assemblages sont effectués juste avant la mise en bouteille afin d'affiner au mieux le profil du vin.

### DÉGUSTATION

Au nez se révèlent des **arômes de poivre, de réglisse, de griotte et de fruits noirs**. On les retrouve en bouche accompagnées de **notes boisées et vanillées légères**.

### ACCORD METS ET VINS

Ce vin accompagnera parfaitement vos **plats épicés et viandes mijotées**.

Potentiel de garde de 5 ans environ.

A servir autour de 17-18°C.