

# Cuvée Tradition

## AOP Pic Saint Loup



### ASSEMBLAGE

Syrah (75%) et Grenache (25%)

### 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 en **cuves béton** pendant **10 à 18 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, des arômes de **réglisse**, de **fruits rouges frais** et de **violette**. On les retrouve en bouche avec des notes également **épicés**.

### ACCORD METS ET VINS

Ce vin accompagnera parfaitement vos **plats de viande en sauce**, vos **grillades** ainsi qu'avec des **fromages à pâte molle**.