

LOUP DU PIC

AOP Pic Saint Loup



Les vignes affectées à l'élaboration du Loup du Pic sont situées sur les communes de de Claret et de Fontanès à 30 km au Nord Est de Montpellier. Le terroir de l'AOP Pic Saint Loup est unique et singulier. Le climat de l'aire Pic Saint Loup reste méditerranéen mais il est moins extrême que sur nul autre zone du Languedoc. Le régime des températures est légèrement inférieur et les amplitudes thermiques jour/nuit y sont plus marquées que sur les autres terroirs. Le régime hydrique y est également plus important de plusieurs centaines de millimètres par an. Tous ces paramètres concordent à une maturation des raisins optimale pour l'élaboration de grands vins rouges.

Les vignes y sont menées selon les principes de l'agriculture biologique



Cépages :

Syrah (70%), Grenache noir (15%),
Mourvèdre (15%)

Titre alcoométrique volumique :
14,5%



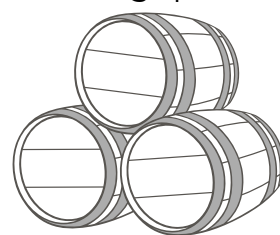
Sol :

Calcaires éclatés et marnes

Alliances : Fromages à pâtes molles, fricassée de volailles à la crème ou pintades, poulardes grillées au four

Température de service conseillée : 15°

Potentiel de garde : à boire entre 1 et 3 ans



Vinification :

Récolte mécanique et matinale. La vendange est égrappée avant encuvage pour une vinification traditionnelle qui dure 4 à 5 semaines. 50 % des vins sont ensuite élevés en fût de chêne pendant 12 mois.

2019

La robe est d'un rouge cerise burla aux reflets pourpres. Le nez est une explosion de fruits noirs : cassis, mûre et myrtille. Ces arômes sont supportés par des notes fraîches et finement vanillées issu d'un élevage délicat et subtil.

La bouche est tout aussi croquante de fruits avec des tanins fins et soyeux.

