

LES GRANDS
TERROIRS

PIC SAINT-LOUP

Caprice du temps

Rouge 2018 - 14%

75 CL

Sol : argilo-calcaire avec présence de galets roulés

Cépages : 50% Syrah, 30% Mourvèdre, 20% Grenache noir.

Vinification : vendange égrappée et foulée, macération à froid pendant 2 jours puis macération longue en cuve béton.

Élevage : 12 mois en cuve sur lies fines bâtonnées.

Couleur : robe d'un rouge intense avec des reflets violacés.

Arômes : attaque ronde et intense. Beaucoup d'élégance par son équilibre et sa structure tannique. Belle longueur sur le fruit.

En bouche : la bouche est riche, onctueuse, ronde et bien équilibrée avec une longue persistance.

Conseils du sommelier : lièvre à la Royale, cuissot de chevreuil aux épices, etc.

Servir chambré entre 16°C et 18°C.



 **GUILLAUME**
Gangloff

25, avenue du Stade
66600 RIVESALTES - France

☎ 09 82 25 63 84

✉ contact@guilleumegangloff.com

guilleumegangloff.com