

Le Chemin des Rêves Pic Saint-Loup "Gueule de Loup" rouge 2018



Prix du produit :

114,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC
Vigneron(ne): B. Viot (CHEMIN DES REVES)
Millésime: 2018
Appellation: Pic Saint-Loup
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 16-20 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Gueule de loup
Cépage dominant: syrah
Alcool (%/vol.): 14,5

Description brève du produit :

La grande cuvée du domaine bénéficie des meilleurs soins tant à la vigne qu'au chai, avec un élevage 12 mois en fûts des meilleurs chênes, bien mérité pour approfondir l'élégance des tanins ainsi que les arômes déjà bien présents grâce aux fortes amplitudes thermiques du terroir sud du Pic Saint-Loup.

Description du produit :

PRÉSENTATION Du CHEMIN DES RÊVES

+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Le Chemin des Rêves Pic Saint-Loup "Gueule de Loup" rouge 2018

Fiche technique rédigée par le domaine

Commentaires de dégustation : La robe est grenat sombre. Un nez d'épices douces (paprika),

menthol et garrigue. Une belle attaque ample et structurée. La bouche est dense sans agressivité. La finale est longue. Ce vin élégant pourra accompagner un rôti de bœuf et du thon sauce au vin.

Terroir : zone Sud du Pic St Loup

Sols : calcaire, conglomérats de galets roulés, coteaux Nord-ouest, soleil couchant.

Climat : grande amplitude thermique, avec des nuits fraîches.

Cépages : syrah (70%), grenache noir (30%)

Age des vignes : entre 30 et 50 ans

Densité : 5000 à 6200 pieds /ha.

Rendement : 25 hl/ha.

Vinification :

Vinification traditionnelle avec pigeages et extractions douces. Élevage d'un an en barriques neuves (30%) et 2 ou 3 vins, principalement Atelier Centre France chauffées à la vapeur.

Titre alcool : 14,5 %

Volume production : 12 000 bouteilles et 300 magnums