

# Le Chemin des Rêves Pic Saint-Loup "Gueule de Loup" rouge 2019



Prix du produit :

**54,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): B. Viot (CHEMIN DES REVES)

Millésime: 2019

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 :**

Ce vin a été offert par le vigneron qui l'a élaboré, afin d'aider l'hôpital pour enfants de Kiev. Nous lui en sommes extrêmement reconnaissants et vous assurons une qualité optimale car ces vins viennent de domaines que nous avons sélectionnés, avec lesquels nous travaillons depuis parfois près de 10 millésimes. Chaque bouteille offerte n'a connu que les chais du vigneron et les nôtres, donc des conditions de conservation idéales.

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 CUVÉES EN STOCK Le Chemin des Rêves Pic Saint-Loup**

## **"Gueule de Loup" rouge 2019**

Ce vin a été offert par le vigneron qui l'a élaboré, afin d'aider l'hôpital pour enfants de Kiev. Nous lui en sommes extrêmement reconnaissants et vous assurons une qualité optimale car ces vins viennent de domaines que nous avons sélectionnés, avec lesquels nous travaillons depuis parfois près de 10 millésimes. Chaque bouteille offerte n'a connu que les chais du vigneron et les nôtres, donc des conditions de conservation idéales.

### **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