

Domaine de Villeneuve

PIC SAINT LOUP

LANGUEDOC

Appellation Languedoc Protégée

La Sorbière



Couleur : Rosé

Cépages : MOURVEDRE, Grenache

Terroir : Cailloutis de galets de rivière,
sol argilo-calcaire.

Vinification : En fût de chêne,
Contrôle des températures

Élevage : En fût de chêne pendant 9 mois.

Conditionnement :

- par 6 bouteilles couchées
- bouteille bordelaise grande tradition
- bouteille CRD de 0.75cl

Commentaires de dégustation :

Nez camphre, balsamique et guignolet.

Bouche ronde, harmonieuse, plus sur la longueur que la puissance.

Accompagnement des mets :

Vin d'exception pour être servi par exemple avec : - une cuisine de la mer comme la bouillabaisse, des poissons à la sauce américaine...
- des préparations à l'ail comme des champignons poêlés comme les girolles ou les cèpes.

Peut être servi tout le repas : bien frais en entrée,
puis sa température peut atteindre 14° sur le plat chaud.

Servir à 14° degré.