

Domaine de Villeneuve

PIC SAINT LOUP

LANGUEDOC

Appellation Languedoc Protégée

La Sorbière



Millésime : 2012

Couleur : Rouge

Cépages : Syrah-Grenache-Mourvèdre

Terroir : Coteaux argilo-calcaires

Vinification : Macération longue,
Contrôle des températures

Elevage : Cuve puis en barriques
de 225 litres pendant 24 mois.

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

Commentaires de dégustation :

*Robe violine, reflets brillants et limpide,
- Nez ouvert sur des arômes de garrigues.*

- Bouche : bel équilibre - fruits rouges et tanins souples finement torréfiés, finale sur la réglisse et la vanille.

Bon support assurant une bonne longévité.

Accompagnement des mets :

*Ce vin se marie bien avec des viandes en sauce, des gibiers, et des fromages.
Ce vin peut être bu dès maintenant sur ses arômes de fruits et d'épices bien équilibrés,
A boire. Potentiel de garde de 10 ans*

Anne-lise FRAISSE, 149 ch des horts, Hameau Les Embruscalles, Domaine de Villeneuve, 34 270 Claret

www.domaine-de-villeneuve.com

Email : fraisse.villeneuve@orange.fr Tél : 04.67.59.08.66 - Fax : 04.67.59.07.76