

Domaine de Villeneuve

PIC SAINT LOUP

COTEAUX DU LANGUEDOC

Appellation Coteaux du Languedoc Contrôlée

La Sorbière

Mom provenant du sorbier : arbre à oiseau , recouvert l'hiver de petites baies rouges qui alimentent les oiseaux et qui poussent naturellement au bord des vignes.

Millésime : 2004

Couleur : Rouge

Cépages : Grenache-Syrah

Terroir : Coteaux argilo-calcaires

Vinification : Macération longue,
Contrôle des températures

Elevage : Cuve puis en barriques
de 225 litres pendant 18 mois.

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



Commentaires de dégustation :

- Robe pourpre, reflets brillants et limpide,
- Nez ouvert sur des arômes de café fortement torréfié et épicés.
- Bouche : tanins intenses et épicés, arômes complexes de petits fruits rouges dominés par le cuir et le cade.

Bon support assurant une 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 jeunes d'épices ,
toutefois c'est un millésime à conserver dans votre cave.*

Prix caveau départ : 9.00 € T.T.C.

Anne-lise FRAISSE, 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