

Domaine de Villeneuve

PIC SAINT LOUP

COTEAUX DU LANGUEDOC

Appellation Coteaux du Languedoc Contrôlée

La Sorbière

Elevé en fût de chêne

Nom 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 : 2005

Couleur : *Rouge*

Cépages : *Grenache-Syrah*

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 élite*
- *bouteille de 0.75cl*

Commentaires de dégustation :

- *Robe pourpre, reflets brillants et limpide,*
- *Nez ouvert sur des arômes de fruits rouges, grillé, épicé.*
- *Bouche : tanins fins et légèrement épicés, arômes complexes de vanilline.*

Accompagnement des mets :

Ce vin se marie bien avec des viandes en sauce, des gibiers, et des fromages.

Prix caveau départ : 8.50 € 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