

# Domaine de Villeneuve

## PIC SAINT LOUP

COTEAUX DU LANGUEDOC

Appellation Coteaux du Languedoc Contrôlée

### *Cuvée des Verriers*



**Millésime :** 2006

**Couleur :** Rosé

**Cépages :** Grenache-Syrah

**Terroir :** Coteaux argilo-calcaires

**Vinification :** En saignée

*Macération longue,*

*Contrôle des températures*

**Elevage :** Cuve puis en bouteilles

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

#### **Commentaires dégustatifs :**

- Robe rosée colorée
- Nez à dominante fruits rouges
- Bouche : frais et friand.

Un rosé gastronomique, à boire jeune.

#### **Accompagnement des mets :**

*Ce vin se marie bien avec une cuisine légère (salade, brochettes) ou avec des poissons grillés ou encore à savourer avec un fromage de chèvre.*

*Servir entre 10 et 14° degré.*