

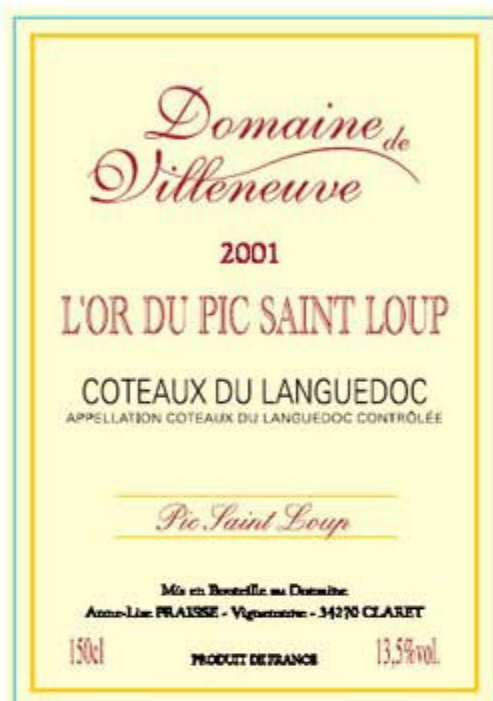
Domaine de Villeneuve

PIC SAINT LOUP

COTEAUX DU LANGUEDOC

Appellation Coteaux du Languedoc Contrôlée

L'Or du Pic Saint Loup



Millésime : 2003

Couleur : Rouge

Cépages : Grenache-Syrah

Terroir : Coteaux argilo-calcaires

Vinification : Macération longue,
Contrôle des températures

Elevage : Cuve puis une partie du vin est élevé en
barriques de 225 litres pendant 18 mois.

Conditionnement : - par 6 bouteilles debouts
- bouteille bordelaise
- bouteille de 1.50 l

Commentaires dégustatifs :

- Robe pourpre, reflets brillants et limpide,
 - Nez ouvert sur des arômes de fruits rouges, grillé finement et épicé.
 - Bouche : tanins soutenus aux senteurs des garrigues et de cade, arômes complexes de petits fruits rouges sur la jeunesse.
- Bon support assurant une bonne longueur en final.*

Accompagnement des mets :

Ce vin de fête et de convivialité se marie bien avec des viandes en sauce, des gibiers, et des fromages. Ce vin peut être bu dès maintenant sur ses arômes jeunes et d'épices, toutefois c'est une millésime à conserver dans votre cave.