

Domaine de Villeneuve

PIC SAINT LOUP

COTEAUX DU LANGUEDOC

Appellation Coteaux du Languedoc Contrôlée

Tradition



Millésime : 2006

Couleur : Rosé

Cépages : Grenache-cinsault-syrah

Terroir : Coteaux argilo-calcaires

Vinification : En saignée
Macération longue,
Contrôle des températures

Elevage : Cuve puis en bouteilles

Conditionnement :

- par 6 bouteilles debout
- bouteille bordelaise tradition allégée
- bouteille crd de 0.75cl

Commentaires dégustatifs :

- Robe rosée colorée
- Nez à dominante fruits rouges, nuance d'arômes abricots
- Bouche : *frais et friand.*

Accompagnement des mets :

Ce vin se marie bien avec une cuisine méditerranéenne.

Servir entre 8° et 10° degré.