

Domaine de Villeneuve

PIC SAINT LOUP

LANGUEDOC

Appellation Languedoc Contrôlée

Les Verriers

Millésime : 2008

Couleur : Rouge

Cépages : 50% Syrah- 50%Grenache

Terroir : Coteaux argilo-calcaires

Rendement : 40 hl/h

Vinification : Égrappage,
Macération longue,
Contrôle des températures

Elevage : Cuve puis en bouteilles

Conditionnement :

- par 6 bouteilles couchées
- bouteille bourguignonne tradition
- bouteille crd de 0.75cl



Commentaires de dégustation :

- Robe grenat brillant
- Nez : puissant,
riche en senteurs épicées
réglisse,
violette,
effluves de garrigue
- Bouche : ample - soutenue
fruits rouges,
notes minérales,
avec des tanins veloutés.

Il assure un final de réglisse : bel équilibre.

Accompagnement des mets :

Ce vin se marie bien avec des viandes rouges ou en sauce et avec des fromages forts.

Ouvrir une heure avant la dégustation.

Servir entre 16 et 18°

Vendu au domaine : 5€40