



PIC SAINT LOUP

La Closerie du Pic

Robe limpide et brillante pétale de rose.

Le nez est intense sur des agrumes et des notes de fleurs blanches.

La bouche est désaltérante, gourmande et généreuse.

Les arômes de framboise et de fraise se mélangent à des arômes floraux (rose, fleur blanche).

CEPAGES :

Syrah, Grenache

VINIFICATION :

Pressurage direct,
débordage statique
à froid, fermentation
alcoolique en cuve
inox avec contrôle
des températures
(13-15 °)

ELEVAGE :

En cuve inox 3 mois

CONTENANT :

75 cl Bourgogne
Bouchon verre



Couleur	Rosé
Millésime	2013
Appellation	AOP Languedoc
Terroir	Pic St Loup
Sol	Argilo limoneux avec cailloutis argileux
Rendement	45 hl/ha
Température de service	8° - 10°
Accords mets / vins	Apéritif, salade, cuisine méditerranéenne, risotto