



Quoi ?

Nom de la cuvée : *Espérance*

Appellation : AOC/AOP Languedoc "Pic Saint Loup" **France.**

Nom du domaine : *Château de Valflaunès.*

Catégorie : *Rouge.*

Comment ?

Cépages : *Syrah 60%, Mourvèdre 30%, Carignan 10%.*

Type de Sol: *Argilo-calcaire.*

Age des vignes : *14 à 43 ans.*

Rendement: *30 hl/ha.*

Vendange : *Manuelle.*

Vinification : *Type bourguignonne. Extraction à froid par pigeage.*

Cuaison : *15 jours.*

Elevage : *10-12 mois en cuve.*

Combien ?

Production annuelle moyenne : *25 000 bouteilles.*

Degré Alcoolique : *14 %*

Conditionnement : *Bouteille de 0.75 L et magnum 1.5 L.*

Potentiel de Garde : *Plénitude 3 à 7 ans.*

Dégustation : *Servir à 16°C.*



World Decanter
2012/11



Gilbert et Gaillard
2012 note 89/100



Gilbert et Gaillard
2010 note 88 /100

Le mot du vigneron Fabien Reboul :

Cuvée typique de l'appellation Pic Saint Loup. Toutefois, nous retrouvons dans celle-ci un pourcentage assez important de Mourvèdre et de Carignan lui apportant de la fraîcheur ainsi que des notes épicées. Robe soutenue, violine, nez intense sur fond de fruits murs. Bouche souple et généreuse sur le plan aromatique.

Accompagne merveilleusement un Tajine, un couscous, des viandes rouges, un civet de lièvre...

Fabien REBOUL – Vigneron - Rue de l'ancien lavoir – 34270 VALFLAUNES

Port. : 06-83-48-37-85
www.chateaudevalflaunes.fr

Tél : 04-67-55-76-30
fabien.reboul@chateaudevalflaunes.fr