

CHATEAU DE LASCAUX CARRA ROUGE

PIC SAINT LOUP

INFORMATION

Appellation : Pic Saint Loup
Aop

Cépage : SYRAH /
GRENACHE

Alcool : 14%

Certification : BIO
DEMETER



VINIFICATION

Méthode : Vendange manuelle et mécanique selon les parcelles. Entièrement égrappée. Vinification traditionnelle, avec macération de 3 à 4 jours dans des cuves béton et des cuves bois (tronc conique). Parfaite maîtrise des températures durant la fermentation, puis une montée douce des températures durant la macération. Élevage en cuve béton pendant minimum 12 mois.

CONDITIONNEMENT

Format : 50cl, 75cl, 150cl

Unité de vente : Cartons de 6



TERROIR

Région Viticole : 37ha sur 95 ha

Surface :

Type de sol : CALCAIRE

Climat : MEDITERRANEEN

DÉGUSTATION

Œil : Robe rouge profond

Nez : Nez très aromatique, intense, qui se développe sur des notes de mûre, cassis.

Bouche : Expressive, des tanins soyeux. Une sensation de velours. Notes de baies de rose et réglisse. Finale fraîche et poivrée

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 14/16°

Accords mets et vins : Carré d'agneau au romarin, boeuf épicé. Cailles rôties aux raisins secs. En dessert, tiramisu, mousse au chocolat

Garde : Vin à déguster dès aujourd'hui et jusqu'à 5 / 7 ans

