



DOMAINE LES GRANDES COSTES

LA SARABANDE PIC SAINT LOUP

Pic Saint Loup Rouge 2018

Région :	Languedoc-Roussillon
Appellation :	Pic Saint Loup
Cuvée :	LA SARABANDE PIC SAINT LOUP
Couleur :	Rouge
Millésime :	2018
Cépages :	Carignan (5%) / Cinsault (5%) / Grenache (40%) / Syrah (50%)
Alcool :	14 %
Contenance :	75 cl
Allergènes :	Aucun allergène identifié

Issue de l'assemblage de toutes les parcelles et de tous les cépages du domaine, notre cuvée La Sarabande est la parfaite expression du terroir et du travail du vigneron. Elevée en cuve pendant 30 mois, elle présente des tanins affinés et un équilibre parfait. Une cuvée prête à boire.



ELABORATION

Culture raisonnée.
Vendanges manuelles et mécaniques.
Fermentation malolactique.
Elevage en cuve en ciment avec résine époxy, Bouchon traditionnel en liège.
Sols argilo-calcaires.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur grenat, soutenue, reflets cuivrés.
NEZ : Complexe, élégant, arômes de violette, arômes de romarin, arômes de thym, arômes de réglisse, arômes de cassis, arômes de cerise griotte, arômes de fruits noirs, arômes d'épices, arômes de poivre noir, arômes de grillé.
BOUCHE : Harmonieuse, riche, dense, notes d'épices, tanins fins, tanins soyeux, souple, corps structuré, bonne intensité, longue persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 14° et 16°
GARDE : A consommer entre 2021 et 2030



ACCORDS METS ET VINS : Tapas, Terrine de campagne, Viandes rouges grillées, Cuisine méditerranéenne , Magret de canard



DISTINCTIONS

Guide Bettane et Desseauve des Vins de France 2021 : 2 étoile(s)
Dussert Gerber 2022 : 5 étoile(s), Vin cité
Tasted 100% blind 2020 : 91/100
International Challenge Gilbert et Gaillard 2020 : Médaille d'or



