



# DOMAINE LES GRANDES COSTES

## LA RUCHE

Pic Saint Loup Rouge 2020

<b>Région :</b>	Languedoc-Roussillon
<b>Appellation :</b>	Pic Saint Loup
<b>Cuvée :</b>	LA RUCHE
<b>Couleur :</b>	Rouge
<b>Millésime :</b>	2020
<b>Cépages :</b>	Syrah (85%) / Grenache noir (15%)
<b>Alcool :</b>	14 %
<b>Contenance :</b>	75 cl
<b>Allergènes :</b>	Sulfites, Anhydride sulfureux, Dioxyde de soufre

Cette cuvée mono-parcellaire exprime toute l'originalité d'un terroir dans son expression la plus singulière. Une bouche riche et minérale, offrant une finale portée par une belle fermeté et des tanins soyeux.



### ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles et mécaniques.

Egrappage total, Fermentation en cuve inox, Utilisation de levures indigènes, Fermentation malolactique, Macération pré fermentaire à froid.

Elevage en cuve inox.

Sols argilo-calcaires.



### DÉGUSTATION

**OEIL :** Couleur pourpre, intense, reflets violines.

**NEZ :** Complexe, racé, légers arômes de sous-bois, légers arômes de thé noir, légers arômes de truffe noire, généreux arômes de fruits noirs, arômes d'olive, légers arômes d'épices, légers arômes de clou de girofle, légers arômes de poivre noir, légers arômes de fumé, arômes de sous-bois, subtils arômes d'iode, arômes de tourbe, arômes de cire d'abeille.

**BOUCHE :** Complexe, intense, veloutée, tanins fondus, tanins serrés, souple, minérale, corps structuré, forte intensité, bonne persistance.



### SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** Entre 14° et 18°

**GARDE :** A consommer entre 2021 et 2031



**ACCORDS METS ET VINS :** Oursins, Viandes rouges grillées, Poissons en sauce, Truffe, Magret de canard



### DISTINCTIONS

Guide Bettane et Desseauve des Vins de France 2022 : 3 étoile(s)

Dussert Gerber 2022 : 5 étoile(s)



