



DOMAINE LES GRANDES COSTES

LA SARABANDE PIC SAINT LOUP

Pic Saint Loup Rouge 2019

| | |
|----------------------|--|
| Région : | Languedoc-Roussillon |
| Appellation : | Pic Saint Loup |
| Cuvée : | LA SARABANDE PIC SAINT LOUP |
| Couleur : | Rouge |
| Millésime : | 2019 |
| Cépages : | Carignan (5%) / Cinsault (5%) / Grenache (40%) / Syrah (50%) |
| Alcool : | 14 % |
| Contenance : | 75 cl |
| Allergènes : | Sulfites, Anhydride sulfureux, Dioxyde de soufre |

Assemblage de toutes les parcelles et de tous les cépages du Domaine les Grandes Costes, cette cuvée élevée pendant 24 mois en cuve, est le vin parfait pour découvrir l'expression du terroir Pic Saint Loup et le travail du vigneron.



ELABORATION

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



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur grenat, soutenue, reflets tuilés.
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 de fruits noirs, 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 : Viandes rouges grillées, Cuisine méditerranéenne, Magret de canard, Poulet rôti, Andouillette grillée



DISTINCTIONS

Guide Bettane et Desseauve des Vins de France 2022 : 3 étoile(s)
Concours des vins des vignerons indépendants 2022 : Médaille d'argent
Dussert Gerber 2022 : 5 étoile(s), Vin cité



