



DOMAINE LES GRANDES COSTES

La Ruche

Languedoc - Rouge 2014

Région :	Languedoc-Roussillon
Appellation :	Languedoc
Denomination :	Pic-Saint-Loup
Cuvée :	La Ruche
Couleur :	Rouge
Millésime :	2014
Cépages :	Grenache (10%) / Syrah (90%)
Alcool :	14 %
Contenance :	75 cl

« LA RUCHE » EST L'AUTRE GRAND PIC SAINT LOUP DU DOMAINE. Au pied des Cévennes gardoises, la parcelle « La Ruche » avec son sol argilo-calcaire décarbonaté,* révèle un cru au caractère particulièrement original, atypique et complexe.



ELABORATION

Culture raisonnée.
Vendanges manuelles et mécaniques.
Egrappage total, Fermentation malolactique, Vinification classique.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur pourpre, profonde, reflets grenat.
NEZ : Racé, riche, arômes d'eucalyptus, arômes de truffe noire, arômes de malt, arômes d'olive, arômes de clou de girofle, arômes de poivre noir, arômes de réglisse, arômes de sous-bois, arômes d'iode, arômes de tourbe.
BOUCHE : Fraîche, riche, soyeuse, notes de cerise, notes de mûre, notes d'épices, tanins soyeux, légèrement minérale, bonne intensité, longue persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 17° et 20°
GARDE : A consommer entre 2016 et 2030



ACCORDS METS ET VINS : Homard, Oursins, Poissons fumés, Poissons en sauce, Bouillabaisse



DISTINCTIONS

Guide Bettane et Desseauve des Vins de France 2016 : 15,5/20
Decanter 2016 : Médaille de bronze, 88 points
Guide Hubert 2016 : Vin sélectionné
Top 100 Languedoc-Roussillon 2016 : Vin sélectionné

Powered by **Plugwine**

