



AOP PIC SAINT LOUP ROUGE

CUVEE : Louis

CEPAGE : Syrah 80%. Grenache 20%

MILLESIME : 2018

ALCOOL : 14.5°

CONTENANCE : 75 cl

ELABORATION : Vendange mécanique. Table de tri, égrappage.
Pigeage, remontage. Elevage 13 mois en fut de chêne.

DEGUSTATION : Robe sombre. Belle complexité, notes de mûres confiturées, de chocolat noir, de violette et de thym. La bouche est charnue sans mollesse. De la fraîcheur en finale.