



AOC PIC SAINT LOUP

CUVEE : PEYRAS

CEPAGE : SYRAH 60% GRENACHE 20% CINSAULT 20%

MILLESIME : 2019

CONTENANCE : 75 cl

ELABORATION : Tri de la vendange, remontage, égrappage, élevée en cuve.

DEGUSTATION : Robe profonde rubis. Nez sur les fruits noirs, la garrigue, la minéralité. Bouche structurée est fraîche.

Passage en agriculture Biologique (troisième année)

gilles.nougalliat@orange.fr