



# AOC Pic Saint-Loup

## L'ARCHE DU LOUP 2024

ROUGE  
75CL

*Privilège*  
PARTENAIRE



CÉPAGES : SYRAH, GRENACHE, MOURVÈDRE

SOL : ARGILE

RENDEMENT : 30-40 HL/HECTARE

DEGRÉ D'ALCOOL : 14 %

VINIFICATION : VINIFICATION TRADITIONNELLE AVEC DÉLESTAGE. LONGUE CUIVAISON (3-4 SEMAINES)

Très belle robe grenat profond aux reflets noirs. Nez de fruits noirs mûrs, kirsch, moka et épices de poivre noir. Bouche structurée, fine et complexe, aux notes de chocolat noir, zan, clou de girofle et garrigue. Très belle finale aux tanins soyeux, offrant une grande complexité et élégance.

Medailles :

En attente des résultats des concours, guides et notations des revues professionnelles nationales et internationales.



MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE

VIGNERON DE L'ANNÉE 2015

