



AOC PIC SAINT-LOUP

L'ARCHE DU LOUP

2024

ROUGE

75CL

Privilège



CÉPAGES : SYRAH, GRENACHE, MOURVÈDRE

SOL : ARGILE

RENDEMENT : 30-40 HL/HECTARE

DEGRÉ D'ALCOOL : 14 %

VINIFICATION : VINIFICATION TRADITIONNELLE AVEC DÉLESTAGE. LONGUE CUIVISON (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.



MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE 2007

MEILLEUR VIGNERON DU MONDE

