



# Mas De Figuier

## JEAN PIC ST LOUP 2019

Pic Saint Loup - Rouge 2019

<b>Région :</b>	Languedoc-Roussillon
<b>Appellation :</b>	Pic Saint Loup
<b>Cuvée :</b>	JEAN PIC ST LOUP 2019
<b>Couleur :</b>	Rouge
<b>Millésime :</b>	2019
<b>Cépages :</b>	Grenache (45%) / Mourvèdre (5%) / Syrah (50%) Syrah élevée en barrique 10/12 mois>
<b>Alcool :</b>	14,5 %
<b>Contenance :</b>	75 cl
<b>Allergènes :</b>	Aucun allergène identifié

Premier nez généreux avec une belle complexité. Des nuances de fruits rouges et de baies noires qui se confirment au second nez accompagné d'une pointe épicée. Attaque vive et arômes de fruits rouges soutenus et voluptueux, avec une subtile touche d'épices en fin de bouche. Un bel équilibre, une structure raffinée, la syrah apporte la rondeur et un grain soyeux.



### ELABORATION

Culture biologique.

Vendanges manuelles.

Vinification classique, Vinification selon méthode ancestrale.

Elevage en fût de chêne, Elevage en barrique de deux vins, Elevage en cuve inox, Bouchon traditionnel en liège,

Elevage en barriques françaises.

Sols argilo-calcaires.



### DÉGUSTATION

**OEIL :** Couleur grenat, soutenue, reflets grenat.

**NEZ :** Complexe, généreux, subtils arômes de fruits noirs, subtils arômes de fruits rouges, légers arômes d'épices.

**BOUCHE :** Fruitée, généreuse, soyeuse, généreuses notes de fruits rouges, subtiles notes d'épices, tanins ronds, souple, corps structuré, bonne intensité, bonne persistance.



### SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** Entre 16° et 18°

**GARDE :** A consommer entre 2020 et 2030



**ACCORDS METS ET VINS :** Côte d'agneau, Viandes rouges, Blanquette de veau, Cuisine méditerranéenne , Plats épicés

Powered by **Plugwine**

