

Tour du Roc - AOC Coteaux du Languedoc - Pic Saint Loup-2010

Cépages : 70% syrah, 30% grenache

Vinification : ramassage à la main, macération 15 jours et pigeage, coulage, décuvage

Degrés : 13°

Dégustation : Robe pourpre, couleur profonde et chaleureuse. Vin frais, bouche charnue et gouteuse, nez de mûre, poivre et violette avec une touche de grill. Vin gourmand. Produit de terroir d'une belle complexité

Conseil : à déguster à 16°, une heure de carafe

Accord Mets et Vins : A déguster sur du faisan, sangliers, chevreuils, gigots en broche et fromage de caractère