



PIC SAINT LOUP 2019 DOMAINE LES GRANDES COSTES

Pays : France
Région : Languedoc Roussillon
Sous région :
Cépage(s) : 80% syrah, 15% grenache, 5% cinsault



Note de dégustation :

Couleur pourpre intense avec des reflets légèrement violacés.
Nez ouvert présentant d'élégantes notes de fruits noirs (cassis, mures...), des arômes d'épices (poivre...) et de garrigues.
La bouche, ronde, structurée par des tanins fondus est remarquable d'équilibre et de justesse. Finale longue et complexe, finement boisée et épicée.

Température de service : Entre 16 et 18 C°
Potentiel de garde : 6 à 10 ans dans une bonne cav...
Suggestion(s) gastronomique :



Un vin de terroir magnifique à déguster sur un ragoût d'agneau au thym mais aussi sur du gibier, des viandes épicées, grillades de viandes rouges goûteuses sauce au poivre ou aux fruits noirs, fromages de caractère.

Commentaires du sommelier :

C'est la cuvée prestige du domaine. Le soleil méditerranéen, les sols calcaires et les garrigues lui donnent puissance et harmonie. Un grand vin pour le plaisir des bonnes et grandes tables. Les Grandes Costes, c'est un domaine qui se situe à quelques kilomètres du Pic Saint Loup, dans le sud de la France au nord de Montpellier. La situation du vignoble, plutôt dans la partie septentrionale du Languedoc, favorise une lente maturation phénolique des baies et permet l'élaboration de vins raffinés, élégants, concentrés, aux arômes épicés marqués par leur environnement naturel.



Puissance

