



PIC SAINT LOUP 2022 " LA SARABANDE " DOMAINE LES GRANDES COSTES

Pays : France
Région : Languedoc Roussillon
Sous région :
Cépage(s) : 50% syrah, 40% grenache, 5% carignan, 5% cinsault

Note de dégustation :

Vin de couleur rubis, intense. Le nez évoque des arômes de fruits rouges (fraises et framboises compotées) complétés de quelques épices douces et un soupçon de violette et de mûre. La bouche ne joue pas dans un registre de grande concentration mais plutôt dans celui de la souplesse, des tanins fondus et veloutés et au fruité très plaisant. Un conseil, n'hésitez pas à l'aérer quelques heures au moins !

Température de service : 17 C°
Potentiel de garde : 6 ans dans une bonne cave.
Suggestion(s) gastronomique :



Charcuteries, viandes rouges grillées, côte de bœuf, entrecôte grillée

Commentaires du sommelier :

Ce domaine se situe à quelques kilomètres du Pic Saint Loup, dans le sud de la France au nord de Montpellier. Le terroir caillouteux favorise une parfaite maturation du raisin et l'élaboration de grands vins racés, subtils et aromatiques.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

