



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



PIC-SAINT-LOUP LE PIC

Belle couleur rouge rubis avec de beaux reflets brillants. Nez saisissant d'expressivité sur des arômes de cerise, de muscade et de laurier. Après aération, nous avons des notes de tabac, des senteurs de résine, et de chocolat en fin de bouche. La bouche est fraîche et les tanins sont fondus et harmonieux. L'amplitude en bouche est incroyable sur des notes de framboise, de cerise, suivies de subtiles notes de bois de santal et de graphite. Ce vin possède une élégance et une personnalité digne de son terroir d'altitude et travaillé en adéquation avec les principes biodynamiques.

FICHE TECHNIQUE



Appellation

AOP PIC SAINT LOUP

Millésime

2023

Cépages

Syrah 30 %, Grenache 30 %, Carignan 20 %, Cinsault 10 %, Mourvèdre 10 %

Degré

13.5 % alc. /vol

Terroir

Calcaires durs, calcaires tendres, conglomérats, dolomies, marnes.

Vinification

Récolté à la main puis transporté en caissettes jusqu'à la cave. Vinification par secteurs et par cépages. Les raisins sont éraflés, et non foulés. Fermentation en levures indigènes. Remontages en début de fermentation alcoolique puis pigeage jusqu'à la fin de la cuvaison. Cuvaison de 25 jours à 28°C en cuve béton. Aucun collage.

Élevage

Cuve béton : 40 % du volume

Foudre de 20 hl : 60 % du volume

Durée : 6 mois