



## Quoi ?

**Nom de la cuvée :** Espérance

**Appellation :** AOC/AOP Pic Saint Loup

**Couleur :** rouge

## Comment ?

**Cépages :** 60 % Syrah, 20 % Grenache, 10 % Mourvèdre, 10 % Carignan

**Age des vignes :** entre 7 et 45 ans

**Rendement :** 30 à 35 hl/ha

**Culture :** agriculture raisonnée, vendanges manuelles, sols argilo-calcaires, coteaux exposés sud, est et ouest

**Vinification & élevage :** type bourguignonne, extraction à froid, pigeages, cuvaison de 15 jours, élevage de 10 mois en cuve

## Combien ?

**Degré d'alcool :** 14°

**Conditionnement :** bouteille 750 ml et magnum 1 500 ml

**Production moyenne annuelle :** 20 000 à 25 000 bouteilles

**Potentiel de garde :** plénitude de 3 à 5 ans après la récolte

**Température de service :** entre 16°C et 18°C



### Le mot du vigneron

- Robe soutenue, brillante, d'un grenat profond, aux reflets violines.
- Le nez charmeur et délicat, évoque les petits fruits mûrs ; framboises, groseilles, mûres et la garrigue environnante. Pour le voyage, une touche de vanille de Madagascar et de poivre des Cimes...
- La bouche est soyeuse, toute en douceur, classique et raffinée.
- Cuvée typique de l'appellation Pic Saint Loup, généreuse et ample.

### Accords mets/vins

- Accompagne merveilleusement un tartare de thon, un tajine, un filet mignon de veau et les viandes rouges, grillées ou en sauce.

### CHÂTEAU DE VALFLAUNÈS - Fabien Reboul

128 route de Trente Loups, F-34270 Valflaunès, FRANCE

Tél. +33 (0) 4 67 55 76 30 - Mobile : +33 (0) 6 83 48 37 85

Email : chateauvalflaunes@gmail.com - Site Internet : [www.chateauvalflaunes.fr](http://www.chateauvalflaunes.fr)