



## Quoi ?

**Nom de la cuvée :** Par Hasard...

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

**Couleur :** rosé

## Comment ?

**Cépages :** 50% Syrah, 30% Mourvèdre, 20% Grenache

**Age des vignes :** entre 15 et 45 ans

**Rendement :** 40 hl/ha

**Culture :** agriculture raisonnée, vendanges manuelles, sols argilo-calcaires

**Vinification & élevage :** vin de presse, débouillage à froid sous 48 heures, vinification à 20°C, cuvaison de 15 jours et élevage en cuve

## Combien ?

**Degré d'alcool :** 13°

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

**Production moyenne annuelle :** de 5 000 à 6 000 bouteilles

**Potentiel de garde :** à déguster dans l'année, garde de 2 ans

**Température de service :** entre 8°C et 10°C



### Le mot du vigneron

- Très belle robe à la teinte de pomelo.
- Le nez très expressif révèle des notes exotiques (notamment la mangue) mais aussi des notes de fraise garrigue... Touche épicée légèrement poivrée en finale.
- La bouche est douce et acidulée, toute en délicatesse. Un vin très féminin, dans l'air du temps, et gourmand !

### Accords mets/vins

- Viandes blanches grillées, tians et légumes farcis, en toute occasion, sans complexe !

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