



## Quoi ?

**Nom de la cuvée :** Un Peu de Toi

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

**Couleur :** rouge

## Comment ?

**Cépages :** 100% Vieilles Vignes

**Age des vignes :** plus de 45 ans

**Rendement :** 30 hl/ha

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

**Vinification & élevage :** type bourguignonne, extraction à froid, pigeages, cuvaison de 15 jours et élevage de 16 mois en barriques

## Combien ?

**Degré d'alcool :** 14,5°

**Conditionnement :** bouteille 750 ml

**Production moyenne annuelle :** 2 000 bouteilles

**Potentiel de garde :** plénitude de 7 à 9 ans après la récolte, garde potentielle de plus de 10 ans, à boire jeune ou à garder patiemment

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



### Le mot du vigneron

- Robe sombre d'un violet soutenu.
- Un nez puissant et aromatique, les notes variant selon le vieillissement.
- Oubliez ce flacon quelques années, laissez-lui le temps d'exprimer tout son terroir et sa typicité : souvent un peu rustique et assez sauvage dans sa jeunesse, il devient puissant et révèle son caractère ! Sa structure complexe s'ouvre sur des notes de fruits noirs, d'épices douces et de réglisse. Fraîcheur et finesse en finale, très belle longueur, avec une légère amertume fumée.
- Grande cuvée du Pic Saint Loup, issue d'une sélection parcellaire de vieilles vignes.

### Accords mets/vins

- Idéal avec les viandes plus goûteuses comme les gibiers : sanglier, faisan, cerf... ou la souris d'agneau. Bonne association avec les fromages de brebis mais aussi les tommes au lait cru.

### 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)