



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 - Site Internet : www.chateauvalflaunes.fr