



Quoi ?

Nom de la cuvée : Espérance

Appellation : AOP Pic Saint Loup

Couleur : rouge

Comment ?

Cépages : 60% Syrah, 30% Grenache, 10% Mourvèdre

Age des vignes : entre 7 et 25 ans

Rendement : 30 à 45 hl/ha

Culture : sols calcaires durs, marnes, calcaires tendres et éboulis du Pic Saint Loup.

En agriculture Biologique certifié par FR-BIO-15.

Vinification & élevage : Type bourguignonne, extraction à froid, un pigeage, cuvaison de 15 jours, élevage de 18 mois en cuve béton.

Combien ?

Degré d'alcool : 13,5°

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 grenat.
- Nez de violette, d'olives noires, de poivre, de laurier, de fraises des bois.
- La bouche est soyeuse avec une finale fraîche et mentholée.

Un Pic saint loup tout en élégance et en finesse, de la fraîcheur et de la buvabilité. Fruit de l'évolution du domaine depuis 2 décennies.

Accords mets/vins

- Filet mignon de veau en côte de comté.

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

chateauvalflaunes@gmail.com - www.chateauvalflaunes.fr

