



Quoi ?

Nom de la cuvée : Par Hasard...

Appellation : AOP Pic Saint Loup

Couleur : rosé

Comment ?

Cépages : 50% Syrah, 40% Grenache, 10% Mourvèdre

Age des vignes : entre 15 et 45 ans

Rendement : 40 hl/ha

Culture : terroir de marne et calcaires tendres, sols argilo-calcaires.

En agriculture Biologique certifié par FR-BIO-15.

Vinification & élevage : pressurage direct, débourbage à froid sous 48 heures, vinification à 18°C, cuvaision 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 4000 à 6000 bouteilles

Potentiel de garde : à déguster dans l'année de la récolte, 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

chateauvalflaunes@gmail.com - www.chateauvalflaunes.fr

