



Quoi ?

Nom de la cuvée : T'em T'em

Appellation : AOP Pic Saint Loup

Couleur : rouge

Comment ?

Cépages : 80% Syrah, 20% Mourvèdre

Age des vignes : entre 15 et 25 ans

Rendement : 30 hl/ha

Culture : sols argilo-calcaires, coteaux exposés sud-est et ouest

Éboulis du Pic Saint Loup

Vendanges manuelles

En agriculture Biologique certifié par FR-BIO-15

Vinification & élevage : type bourguignonne, extraction à froid, pigeages, cuvaison de 15 jours et élevage de 18 mois, 2/3 barriques et 1/3 en jarres

Combien ?

Degré d'alcool : 14,5°

Conditionnement : bouteille 750 ml et magnum 1500 ml

Production moyenne annuelle : 6 000 à 10 000 bouteilles

Potentiel de garde : plénitude de 4 à 8 ans après la récolte, garde potentielle de plus de 10 ans

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



Le mot du vigneron

- La cuvée signature du domaine. Les plus belles parcelles, la vinification la plus exigeante, un élevage long et maîtrisé.
- Tout cela pour vous offrir un vin envoûtant, enveloppant, rassurant. On aime se perdre à la dégustation dans les notes de fruits noirs légèrement confiturés, de vanille bourbon, d'épices douces. On aime se laisser bercer par la bouche veloutée qui joue merveilleusement l'équilibriste entre la richesse et la tendresse.

Accords mets/vins

- Lapin aux olives (de ma maman bien sûr) ou un gigot d'agneau de 7 heures.

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

