



## Quoi ?

**Nom de la cuvée :** Tu l'as Vu le Loup ?

**Appellation :** AOP Pic Saint Loup

**Couleur :** rouge

## Comment ?

**Cépages :** 50 % Syrah, 50% Grenache

**Age des vignes :** entre 7 et 25 ans

**Rendement :** 30 à 45 hl/ha

**Culture :** sols argilo-calcaires, calcaires durs de Lauret et éboulis du Pic Saint Loup.

En agriculture Biologique certifié par FR-BIO-15.

**Vinification & élevage :** type bourguignonne, extraction à froid, pigeages, cuvaison de 15 jours, élevage de 10 mois en cuve.

Vin sans sulfites.

## Combien ?

**Degré d'alcool :** 14°

**Conditionnement :** bouteille 750 ml

**Production moyenne annuelle :** 3500 bouteilles

**Potentiel de garde :** plénitude de 3 à 6 ans après la récolte

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



## Le mot du vigneron

- Robe sombre, brillante, nez explosif d'olives noires et de mûres, la bouche est onctueuse, veloutée et pleine.

Le fruit de mon évolution, un premier Pic Saint Loup sans sulfite en dominante Grenache, avec beaucoup de fruit et d'éclat, grâce son terroir de calcaires durs.

## Accords mets/vins

- Une pièce de bœuf braisée.

## 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

