



Quoi ?

Nom de la cuvée : Un peu de Toi

Appellation : AOP Pic Saint Loup

Couleur : rouge

Comment ?

Cépages : 100% Vieilles Vignes

Age des vignes : plus de 45 ans

Rendement : 30 hl/ha

Culture : en agriculture Biologique, vendanges manuelles, sols argilo-calcaires.

Vinification & élevage : type bourguignonne, extraction à froid, pigeages, cuvaison de 15 jours et élevage de 24 mois en barriques et en jarres.

Combien ?

Degré d'alcool : 14°

Conditionnement : bouteille 750 ml

Production moyenne annuelle : 2000 bouteilles

Potentiel de garde : Plénitude de 7 à 9 ans après la récolte.

Garde potentielle de plus de 10 ans.

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



Le mot du vigneron

- Un pic Saint loup qui pinote et rappelle le style bourguignon avec ses notes de fruits frais, des tanins très fins et une touche épicée
- Vin à attendre, il s'exprimera avec des notes de truffes et de sous-bois dans les années à venir

Accords mets/vins

- Magret de canard

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

