



Philosophie

Révéler et faire découvrir les crus & terroirs remarquables du Sud de la France en favorisant les vieilles vignes et les terroirs d'altitude.

Terroir

Le vignoble du Pic Saint Loup est adossé aux premiers contreforts cévenols dans la zone des Garrigues nord de Montpellier sur une surface d'environ 1200 hectares. Avec une moyenne de 1000 millimètres par an, le terroir du Pic Saint Loup est le plus arrosé du Languedoc. Il plonge ses racines dans une palette de sols extrêmement variés : calcaires durs, calcaires tendres, conglomérats, dolomies, éboulis, calcaires fluviales et marnes. La singularité de ce terroir est selon nous l'incroyable expression aromatique de la Syrah sur marnes et grès de l'Oligocène inférieur caractéristique du terroir de Tréviers.

Vinification

Chaque parcelle est récoltée à pleine maturité et vinifiée séparément : - Syrah : macération pré-fermentaire à froid pour la finesse et la minéralité suivie d'une fermentation longue à température modérée pour la fraîcheur. - Grenache : égrappage total, macération pré-fermentaire à froid de 48h suivi d'une cuvaison longue avec extractions douces et macération post-fermentaire à chaud - Mourvèdre : égrappage total, cuvaison longue avec extractions douces et macération post-fermentaire à chaud

Elevage

Elevage 50% en fûts et foudres pendant 12 mois pour apporter longueur et complexité ; 50% en cuve béton sur lies fines pendant 12 mois pour affiner la structure et développer le fruit et les épices.

Assemblage

Notre sélection parcelle est ainsi orientée autour de cette singularité : - Syrah sur sols de marnes et grès de l'Oligocène pour apporter finesse aromatique et minéralité (60% de l'assemblage) - Mourvèdre et Grenache sur sols calcaires argileux et de calcaires tendres du Berriasien supérieur. (35% pour le mourvèdre et 5% pour le grenache)

Notes de dégustation

Ce vin à la robe rouge profond, nous délivre un bouquet intense sur des notes de fruits rouges (cassis) et d'épices douces. La bouche s'affirme sur des arômes plus complexes marqués par la garrigue et des fruits mûrs finissant sur des notes grillées.