

AOP PIC SAINT LOUP

Aérien 2023

Frais et Gourmand



CÈPAGES

70 % Syrah
20 % Grenache
10 % Mourvèdre

SOLS

Argilo-calcaires

VINIFICATION

Vendange manuelle, macération traditionnelle
Élevage en cuve béton

RENDEMENT

30 hl/ha

DEGRÉ ALCOOLIQUE

14 % vol

DÉGUSTATION

Ce vin arbore une robe violine intense aux reflets sombres, gage de concentration.

Au nez, il séduit par ses arômes éclatants de fraise des bois et de framboise, relevés de menthe froissée, d'épices et de garrigue.

En bouche, l'attaque est franche, avec des tanins puissants mais soyeux. L'évolution ample dévoile des fruits confiturés, des touches balsamiques et poivrées.

La finale longue et raffinée accompagne idéalement des mets de caractère.

POTENTIEL DE GARDE

5 ans

ACCORDS METS ET VINS

Viandes et plats mijotés : Magret de canard aux framboises, Gardiane de taureau, Daube de bœuf, Magret de canard aux figues ou aux cerises.

Grillades & viandes rôties : Côte de bœuf grillée au thym, Saucisses de Toulouse grillées.

Salaisons & fromages : Plateau de charcuteries (jambon ibérique, saucisson, chorizo doux), Fromages affinés (Tomme de brebis, Comté 18 mois, Saint-Nectaire).

Cuisine méditerranéenne & exotique : Tajine d'agneau aux pruneaux, Aubergines farcies à la viande et aux épices orientales, Risotto aux cèpes.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

16 à 17°C



Château la Salade Saint-Henri

FONDÉE EN 1803

Lieu dit La Salade
1050 route, Chemin de Saint-Jean de Cuculles,
34270 Saint-Mathieu-de-Trévières

www.chateaudelasaladesainthenri.com