

AOP PIC SAINT LOUP

Aguirre 2022

Riche et épicé

CÈPAGES

80 % Syrah
10 % Grenache
10 % Mourvèdre

SOLS

Calcaires

VINIFICATION

Vendange manuelle, macération traditionnelle
18 mois d'élevage en fûts de chêne.

RENDEMENT

30 hl/ha

DEGRÉ ALCOOLIQUE

14.5 % vol

DÉGUSTATION

Le vin se dévoile par une robe d'un rouge profond, presque violacée, annonçant déjà une belle intensité.

Au nez, il offre un bouquet complexe de fruits noirs mûrs (mûre, cassis), accompagné de notes épicées de poivre et d'une touche de garrigue, propre à son terroir méditerranéen.

En bouche, l'attaque est franche, concentrée et fruitée, soutenue par des tanins fins mais bien présents qui confèrent structure et élégance. La palette aromatique évolue vers des arômes de fruits confits et de réglisse, avec une longue finale légèrement boisée, apportant une belle profondeur au vin. Un excellent équilibre entre puissance et finesse.

POTENTIEL DE GARDE

10 à 12 ans

ACCORDS METS ET VINS

Viandes grillées : Un magret de canard, une côte de bœuf ou un carré d'agneau grillé, qui mettront en valeur la structure tannique du vin.

Gibier : Un faisan rôti, un lièvre ou une venaison, dont les saveurs intenses s'harmoniseront bien avec la complexité du vin.

Plats en sauce : Un tajine d'agneau aux pruneaux, une daube provençale ou un ragoût de bœuf, où l'épice du vin soulignera les arômes des sauces mijotées.

Fromages affinés : Des fromages à pâte pressée, comme un Comté ou un Cantal, ou encore des fromages à croûte lavée comme le Munster ou le Saint-Nectaire.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

17 à 18°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