

AOP PIC SAINT LOUP

Et in Arcadia Ego 2020

Finesse et puissance

CÈPAGES

60 % Syrah
10 % Grenache
30 % Mourvèdre

SOLS

Argilo-calcaires

VINIFICATION

Vendange manuelle et vinification traditionnelle en cuve béton.
Grenache et Mourvèdre non égrappé

RENDEMENT

30 hl/ha

DEGRÉ ALCOOLIQUE

14,5 % vol

DÉGUSTATION

Cette cuvée se pare d'une superbe robe grenat intense aux reflets éclatants, annonçant une belle concentration aromatique.

Au nez, elle s'ouvre sur un bouquet envoûtant de fruits rouges mûrs, où la griotte et la framboise dominent avec éclat. Des nuances subtiles de mûre et de cassis viennent enrichir cette palette olfactive, tandis qu'une légère touche épicée apporte de la profondeur.

En bouche, l'attaque est souple et harmonieuse, dévoilant une texture soyeuse et élégante. Les arômes de fruits rouges s'entrelacent avec des notes délicates de tapenade, offrant une belle complexité. Une touche d'eucalyptus en finale apporte une agréable fraîcheur et prolonge la dégustation avec subtilité.

POTENTIEL DE GARDE

10 à 12 ans

ACCORDS METS ET VINS

Viandes rouges & grillades : Magret de canard aux framboises, côte de bœuf grillée, gigot d'agneau aux herbes, filet mignon sauce aux cèpes.

Viandes en sauce : Bœuf bourguignon, coq au vin, osso buco, tajine d'agneau aux pruneaux.

Fromages affinés : Tomme de montagne, Saint-Nectaire, Comté affiné, chèvre sec.

Desserts aux fruits rouges : Clafoutis aux cerises, tarte aux framboises, fondant au chocolat et coulis de fruits rouges.

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