



Pic Saint Loup, rouge

2007



Cépages

- ♦ Syrah: 60%
- ♦ Grenache: 40%

Origine

A l'extrême nord de l'appellation "Coteaux du Languedoc", au pied du causse cévenol, le Château de Lascaux s'étend sur 45 hectares volés à l'état sauvage. Le climat, marqué par des influences continentales, réussit particulièrement à la syrah.

Sélection parcellaire

Les vignes dont est issu ce vin, sont plantées sur un sol constitué d'éclats de calcaire résultant de la fragmentation des calcaires par l'eau qui gèle dans leurs fractures ("géelifraction") puis étalés en vastes cônes de déjection par des torrents, au cours d'une des dernières périodes froides de l'ère quaternaire. Ces parcelles sont en conversion vers l'agriculture biologique depuis septembre 2006.

Vinification et Élevage

Vendange égrappée. Vinification traditionnelle avec cuvaison de 30 jours. Parfaite maîtrise des températures. Pigeages doux et réguliers pendant la macération. Élevage en cuve pendant 14 mois avant la mise en bouteille. Pas de filtration afin de conserver toutes les qualités intrinsèques du vin.

Dégustation

- ♦ **Robe:** La robe est cristalline, la couleur rubis aux reflets grenat.
- ♦ **Nez:** Riche et complexe avec des notes de poivre blanc, de cacao, de cerise et de sous bois.
- ♦ **Bouche:** Ample, ronde et fraîche avec une bonne structure de tanins. On retrouve la même palette aromatique qu'au nez, encore plus fruitée.
- ♦ **Garde:** 5 ans
- ♦ **Accord:** Dans sa jeunesse, il accompagne parfaitement la cuisine du terroir; après deux ans, il donnera une excellente réplique aux viandes en sauce.