

# ESPÉLIDA



## LA PETITE HISTOIRE ...

Le Pic Saint-Loup est une vallée préservée, protégée à la fois par des influences maritimes et des courants d'air frais descendants, mais bénéficiant d'une amplitude thermique importante.

Cette singularité géographique, convient particulièrement bien à la syrah et au grenache qui s'y épanouissent merveilleusement bien.

C'est grâce à ce terroir et à ce climat exceptionnel qu'est née notre cuvée Espélida, éclosion en occitan. Tout en fruits, fraîcheur et élégance.

## AOP PIC SAINT-LOUP

Millésime 2020

Degrés : 14.5°

Température de service : 16 à 17°C

Garde : 3 à 6 ans

Cépages : 90% Syrah—10% Grenache

## DÉGUSTATION

Dans le verre, une robe rubis et brillante aux reflets violacés témoigne de sa jeunesse.

Un nez ouvert et expressif laisse deviner des senteurs de fruits rouges et de poivre noir, typique des cépages de la région.

En bouche, c'est un vin équilibré, élégant et facile à boire. Avec une attaque fraîche qui laisse place à un milieu de bouche plus ample et généreux. Les tanins et l'alcool viennent contrebalancer la fraîcheur. On y retrouve les arômes de fruits rouges, de cerise et de violette, qui sont les marques de la Syrah et du Grenache, et qui restent en bouche et rendent la finale de ce vin agréablement fruitée.

## ACCORD METS/VIN :

Carré d'agneau miel et romarin



CHATEAU BOISSET  
PIC SAINT LOUP