



Mon pere

DÉGUSTATION

Dans le verre, une robe est d'un rouge cerise uni, profond et brillant. Un nez déjà ouvert et aromatique délivre des senteurs poivrées soutenu par la vanille de l'élevage en fûts neufs.

En bouche, c'est un vin ample et chaleureux. On sent une bonne fraîcheur qui persiste en milieu de bouche, mais qui est équilibrée par l'ampleur de l'alcool et des tanins qui sont souples et soyeux. L'aromatique est bien sûr toujours épicée, mais un joli fruit se développe aussi en bouche, sur la cerise et la violette. L'acidité toujours persistante et ces arômes fruités donnent une bonne longueur en bouche à ce vin.

ACCORD METS/VIN :

Magrets de canards aux fruits rouges, lapin rôtis à la moutarde, chevreau à la broche, fromage, ...

LA PETITE HISTOIRE ...

Une cuvée exceptionnelle pour un hommage à Bernard, notre père et grand-père, parti en laissant derrière lui un rêve inachevé.

Ce rêve, que nous avons continué pour lui.

Bien loin de nos équipements modernes, en préservant son côté familial, c'est ainsi qu'est née cette cuvée intime, vinifiée en 700 exemplaires. Une cuvée élevée en fût de chêne, composée en majorité de syrah, cépage gourmand, fin et complexe, emblème du Pic Saint-Loup, et complétée avec du mourvèdre, un cépage racé, structurant, fort en tanins. Ce vin élégant aux notes de fruits rouges et d'épices accompagnera délicieusement vos plus beaux repas.

AOP PIC SAINT-LOUP

Millésime 2019

Degrés : 14.5°

Température de service : 16 à 17°c

Garde : 10 à 15 ans

Cépages :

60% Syrah — 40% Mourvèdre

Vinification en macération carbonique



CHATEAU BOISSET
PIC SAINT LOUP