

LE LONG CHEMIN PIC ST LOUP

AOP - Pic S^T LOUP

14,5 % vol.



75% Syrah
15% Grenache
10% Mourvèdre



Calcaire dur et tendre



Vinification traditionnelle / Macération longue



Du bonheur, vous en voulez ? Alors découvrez ce jus ou Aurélie a voulu que la Syrah règne en maitre, accompagnée discrètement par du Grenache et du Mourvèdre. Le nez est profond, aux saveurs de garrigue fraîche, fleur de thym, mure, cassis, une farandole d'arômes fins et subtils. Tout se retrouve en bouche avec la petite griotte bien noire et la réglisse, enveloppé par une texture veloutée. Un long chemin de saveurs...



A table on lui cuisinera volontiers une épaule d'agneau aux herbes. Carpe Diem !



Certifiés Qualenvi depuis 2006, nous sommes désormais labélisés exploitation à Haute Valeur Environnementale (HVE). Ce label s'appuie sur des indicateurs et une exigence de résultats de « pratiques vertes » qui portent sur l'intégralité de l'exploitation. Au delà de l'engagement environnemental, nous sommes rentrés dans « la cour des grands » de l'approche Qualité en obtenant la certification Iso 22000. Cette norme internationale montre l'aptitude de l'entreprise à maîtriser la sécurité alimentaire.