



BOUTIQUE DE LA
MAISON DES VINS
DU LANGUEDOC



LE CELLIER DU PIC

● Devois de Perret

Robe : brillante aux reflets pêche

Nez : puissant, sur les fruits frais

Bouche : souple et croquante sur des arômes de soupe de fruits rouges

Gastronomie : calamars à la plancha, ratatouille

Garde : 1 à 2 ans

Service : autour de 10°

Appellation

AOP Languedoc

Localisation et superficie

Assas (34) - 700 ha

Cépage(s)

60% Grenache, 40% Syrah

Sol(s)

Argilo-calcaire

Viticulture

Vendange de nuit.

Vinification et élevage

Pressurage direct. Fermentation à 17°C pendant 10 jours.
