



BOUTIQUE DE LA
MAISON DES VINS
DU LANGUEDOC

LE CHEMIN DES REVES

● L'Optimiste



Robe : grenat

Nez : arômes de fruits mûrs, d'épices et de garrigue.

Bouche : ample, aux tanins délicats et d'une grande fraîcheur

Gastronomie : confit de canard aux figues, un carré d'agneau rôti ou une côte de bœuf grillée

Garde : 1 à 15 ans

Service : carafier 1h avant, autour de 16°

Appellation

AOP Pic Saint Loup

Localisation et superficie

St-Gely-du-Fesc (34) - 21 ha

Cépage(s)

50% Syrah, 40% Grenache, 10% Mourvèdre

Sol(s)

Argilo-calcaire

Viticulture

Rendement de 30 hl/ha

Vinification et élevage

Vinification sans so2. Élevage en cuve

