



BOUTIQUE DE LA
MAISON DES VINS
DU LANGUEDOC

DOMAINE DE VILLENEUVE

● Chant des Roches



Robe : grenant foncé

Nez : notes d'épicé : anis, menthe, muscade et cannelle

Bouche : ferme structurée par de légers tanins, dense et longue à la fois. Un grand vin de garde.

Gastronomie : viande rouge en sauce, une daube de sanglier, un lapin à la moutarde ou bien un dessert au chocolat

Garde : 1 à 10 ans

Service : carafier 1h avant, autour de 16°

Appellation

AOP Pic Saint Loup

Localisation et superficie

Claret (34) - 40 ha

Cépage(s)

Syrah, Mourvèdre et Grenache.

Sol(s)

Calcaires

Viticulture

Vendange à la main

Vinification et élevage

Macération carbonique de syrah. Elevage en cuve puis en barrique neuve de chêne français de 225L, pendant 24 mois
