

Ermitage du Pic Saint Loup



Cuvée Sainte Agnès 2014 Rouge

Robe soutenue, reflet violacé. Nez cacao, cuir, épices, fruits noirs (cassis). Attaque en bouche souple, fraîche, on retrouve le cacao, les fruits noirs. Tanins fins mais serrés. Il accompagne à merveille un carré d'agneau.

Typicité du sol : Argilo-calcaire argile blanche et calcaire dur
Milieu de coteaux

Rendements : 30 Hl / Hectare

Assemblages : 40% Syrah
40% Grenache
10% Mourvèdre
10% Carignan

Vinification : Méthode traditionnelle
Egrappage

Cuvaison : 35 jours

Élevage : Foudre et barrique entre 12 et 14 mois

Dégustation : 18°-19°

Potentiel de garde : 8 à 10 ans

Accompagnement : Carré d'agneau