

Ermitage du Pic Saint Loup



Tour de Pierres 2015

La robe est pourpre et violacée. Le nez est épicé (poivre blanc), mentholé, cacao, fruits rouges. La bouche est ample, équilibrée, on ressent des notes de poivre, de réglisse. Les tanins sont encore serrés, la longueur présage un bel avenir.

Typicité du sol : Argilo-calcaire et argile rouge
Eboulis de bas de pente
Gravette

Rendements : 36 Hl / Hectare

Vinification : Méthode traditionnelle

Elevage : Foudre et barrique

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

Dégustation : 18-19° C

Accompagnement : Plats à base de tomate et viande grillée