

MAS BRUGUIERE

ROUGE



LE SEPTIÈME

AOC Pic Saint Loup – Rouge

Cette cuvée qui a vu le jour pour célébrer la 7ème génération de Bruguière à la tête du domaine est composée très majoritairement de Mourvèdre qui lui confère une robe grenat pourpre très intense. Le nez délicat dans sa jeunesse évolue vers une diversité d'arômes de fruits noirs et de touches de sous bois. Les 24 mois d'élevage lui donnent une rondeur et un volume bien équilibré. La maturité des tanins alliés à une belle fraîcheur en bouche offre un ensemble soyeux et frais. La puissance s'en trouve parfaitement intégrée pour un ensemble charmeur. Cette cuvée récréative, permet de voir jusqu'où le domaine peut repousser les limites sur un cépage difficile qui demande une attention particulière, après cet exercice les autres cuvées paraissent plus facile à maîtriser.



Servir entre 16 et 18°C entre sa 3ème année et ce jusqu'à 15 ans. Idéal sur les préparations automnales côte de bœuf aux cèpes, souris d'agneau, ail confit et pleurotes, pavé de taureau aux girolles, civet de sanglier, lièvre a la royale

Vin non filtré. Peut présenter un léger dépôt qui ne nuit pas a sa qualité.

- **Cépages** : 90 % Mourvèdre, 10% Syrah – Vieilles vignes
- **Terroir du Pic Saint Loup** :
Éboulis de calcaires tendres des bas de pente
Exposition sud
Sols argilo-marneux
- **Elevage** : 12 mois d'élevage en foudre et 12 mois d'élevage en bouteille