

MAS BRUGUIERE

ROUGE



LA GRENADIÈRE AOC Pic Saint Loup – Rouge

Née d'un assemblage de 75% de Syrah, 15% de Grenache et 10% de Mourvèdre, la Grenadière présente une robe grenat de forte intensité aux nuances pourpres. Composée des plus belles parcelles et des plus vieilles vignes du domaine, basées sur le terroir historique familial cette cuvée est le fruit du travail acharné et de l'influence d'un terroir exceptionnel. Le nez intense et complexe évoque la maturité du fruit en exprimant les fruits noirs très mûrs, le rouleau de réglisse et une belle suavité générale empreinte de densité. La bouche, bien construite, dense et profonde, laisse apparaître de ce terroir particulièrement frais situé au pied du Pic Saint Loup, une fraîcheur remarquable. La maturité lente de cette zone permet un équilibre entre la densité du volume, la puissance maîtrisée des tanins et un fruité intense et gourmand. Les tanins parfaitement mûrs et intégrés par les 18 mois d'élevage en fût apportent une persistance longue et harmonieuse et un potentiel de garde important. Période optimale de dégustation entre 3 et 15 ans.

A servir après un passage en carafe à 16-18°C. Son volume conviendra à de beaux plats de gastronomie tels que : filet de chevreuil sauce grand veneur, daube de sanglier, gigot d'agneau de 7 heures, Parmentier de canard, pieds paquets aux lentilles vertes du Puy, filet de bœuf rôti, pommes rattes...

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

- **Cépages** : 75% Syrah, 15% Grenache, 10% Mourvèdre – Vieilles vignes
- **Terroir du Pic Saint Loup** :
Grenache & Mourvèdre : éboulis de calcaires tendres des bas de pente
Syrah : sols argilo-marneux.
- **Elevage** : 18 mois en foudres et cuve bois