MAS BRUGUIERE

PIC SAINT-LOUP

L'ARBOUSE

AOP Pic-Saint-Loup - Rouge

2022

Terroir

Premier îlot exposé plein sud, sous la falaise de l'Hortus, son sol est composé d'éboulis profonds. Il est le terroir le plus précoce du Pic Saint Loup, on y retrouve les grenaches et les mourvèdres. Cette cuvée est assemblée avec le second îlot et ses jeunes syrah d'une vingtaine d'années sur les bas des pentes du Pic Saint-Loup, face nord, sur des sols argilo-limoneux.

Notes de dégustation

Cette cuvée est conçue pour offrir un plaisir immédiat. Elle se pare d'une robe grenat d'intensité moyenne qui révèle, en jeunesse, des reflets violines. Son nez, très agréable et expressif, évoque le croquant du fruit frais. Des arômes de fruits rouges et noirs mûrs, tels que la framboise, la mûre et la myrtille, sont délicatement complétés par des notes fumées. En bouche, cette cuvée est équilibrée, gourmande et offre une alliance harmonieuse entre la rondeur et la fraîcheur aromatique. Les tanins, fermes, se marient subtilement aux saveurs fruitées pour le plus grand plaisir de nos papilles.

Cépages

50 % Syrah - 25% Grenache
25% Mourvèdre.

Potentiel de garde

5 à 10 ans.

Vinification & élevage

Vendanges manuelles, encuvage par gravité et vinification en cuve béton. Élevage de 12 mois en foudre et de 2 mois en cuve béton.

Service & accords

Servir à 15-16°C sur des plats de convivialité.

MAS BRUGUIERE

La Plaine - 34270 Valflaunès

www.mas-bruguiere.com