

MAS BRUGUIERE

PIC SAINT-LOUP

LA GRENADIÈRE

AOP Pic-Saint-Loup - Rouge

2022



Terroir

Second îlot et ses vieilles syrah d'une quarantaine d'années sur les bas de pentes du Pic Saint-Loup, face nord, sur des sols argilo-limoneux. Cette cuvée est assemblée avec le premier îlot exposé plein sud, sous la falaise de l'Hortus, son sol est composé d'éboulis profond, on y retrouve les plus vieux grenaches de 47 ans.

Notes de dégustation

D'une robe grenat d'intensité soutenue avec des nuances pourpres, la Grenadière est composée des plus belles parcelles et des plus belles vignes du domaine. Son nez nous offre un profil aromatique équilibré avec des arômes de fruits rouges, de fruits noirs. En bouche, un bel équilibre entre finesse et puissance avec un fruité intense et gourmand. Ses tanins fins et sa fraîcheur aromatique confèrent à cette cuvée un grand potentiel de garde.

Cépages 90 % Syrah - 10% Grenache noir

Potentiel de garde 15 à 20 ans

Vinification & élevage

Vendanges manuelles, encuvage par gravité et vinification en cuve béton. Élevage de 18 mois en foudre.

Service & accords

À 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.



MAS BRUGUIERE

La Plaine - 34270 Valflaunès

www.mas-bruguiere.com