

# Les Closades

## AOP Pic Saint-Loup



### LE TERROIR ET LES VIGNES :

**Le Sol :** Terroir calcaire chargé de galets roulés typique du Pic Saint Loup.

 **Syrah, Grenache, Mourvèdre**

### LES CARACTÉRISTIQUES DU VIN :

**La Robe :** Robe cerise profonde et brillante.

**Le Nez :** Un nez complexe de fruits mûrs, de garrigue et d'épices, accompagné de subtiles notes de poivre et de vanille.

**La bouche :** Une bouche avec des tanins fondus, une belle matière et une complexité aromatique qui s'exprime sur la longueur.

### LA VINIFICATION ET L'ELEVAGE :

Vendange égrappée. Vinification traditionnelle. Macération des jus avec remontages et délestages réguliers afin d'extraire le meilleur du potentiel aromatique.

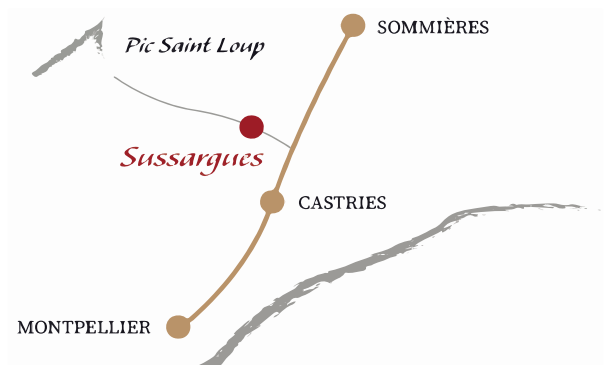
### LES ACCORDS METS ET VINS :


A déguster accompagné d'un carré d'agneau, une côte de boeuf de l'Aubrac ou encore une bécasse rôtie au lard.

La température de service optimale est de 16°C.

### DURÉE DE GARDE :

5 ans.



Caveau de Sussargues  
 Avenue de Lahntal  
34160 Sussargues



contact@vinvaldespins.com  
04 67 86 50 34  
www.vinvaldespins.com  
 Celliers du Val des Pins