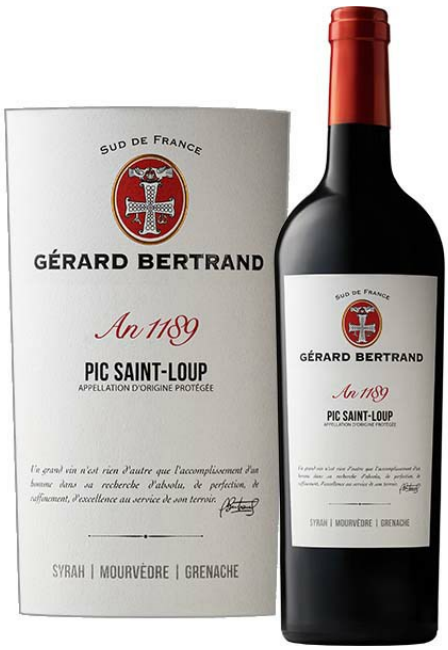
Héritage Pic Saint-Loup AOP "An 1189", Gérard Bertrand



Pic Saint-Loup est un village du Languedoc, proche des Cévennes, réputé pour son vignoble entouré de falaises calcaires. Le soleil, mais aussi le vent permettent de produire des vins concentrés, ronds, aux notes de fruits mûrs, de thym et d'épices. Ce vin puise son inspiration dans une légende médiévale aussi poétique que tragique, où trois chevaliers, épris de la même princesse disparue, choisirent de s'isoler sur les sommets du Languedoc au Pic St Loup. Aujourd'hui, il incarne l'héritage de ces terres sauvages et la passion d'un terroir d'exception, où syrah, mourvèdre et grenache s'unissent pour offrir une expression intense et élégante.

Origine: Niché au cœur du Languedoc, le vignoble du Pic Saint-Loup bénéficie d'un climat méditerranéen tempéré par l'altitude et les influences maritimes. Les sols calcaires, caillouteux et drainants, confèrent à ce vin une minéralité distinctive et une tension remarquable. Les nuits fraîches et les journées ensoleillées permettent une maturation lente et optimale des raisins, garantissant concentration et complexité aromatique.

Encépagement: 40% syrah, 25% mourvedre & 35% grenache

Vinification: Les raisins, majoritairement récoltés à la main, subissent une double sélection rigoureuse, d'abord dans la vigne, puis à la cave. Après éraflage, la macération dure trois à quatre semaines pour extraire toute la richesse des peaux. La fermentation malolactique s'effectue naturellement, suivie d'un élevage de neuf mois, dont un tiers en barriques, pour affiner les tanins et apporter une touche de rondeur et de complexité.

Dégustation: Sa robe, d'un rouge profond et captivant, annonce déjà sa concentration. Le nez s'ouvre sur des arômes intenses de fruits rouges mûrs, subtilement enveloppés de notes de garrigue et d'épices douces. En bouche, il séduit par sa structure généreuse, où les tanins soyeux portent des saveurs de fruits noirs, de réglisse et une touche de torréfaction, le tout équilibré par une belle fraîcheur minérale.

Potentiel de garde: 2-4 ans

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Délicieux avec un gigot d'agneau aux herbes mais parfait compagnon d'un magret de canard aux figues, d'une côte de bœuf grillée aux herbes de Provence, ou encore d'un plateau de fromages affinés. Son profil charnu et épicé relève aussi les plats méditerranéens, tels qu'une daube provençale ou des légumes grillés à l'huile d'olive.

- Canard sauvage roti
- ...