Le Chemin

Hommes & Terres du Sud

Vin bio

AOC Languedoc

L'histoire du domaine

NOTRE MÉTIER EST NOTRE PASSION
L'ensemble des vignerons du Cellier du Pic partagent la même passion pour leur métier et s'attellent au quotidien à magnifier leurs vignes. Pour la vinification, nos maîtres de chai et cavistes mettent en oeuvre toutes leurs compétences pour élaborer des cuvées d'exception.
DES VINS DE SIGNATURE
Notre identité s'est forgée au fil des années grâce à notre rigueur et à notre savoir-faire. Sans cesse à la recherche d'une qualité supérieure et d'un plaisir certain, nous développons continuellement nos compétences afin d'exprimer dans nos vins toute la typicité de chacun de nos terroirs : AOP Pic Saint Loup, IGP Pays d'Oc, Grés de Montpellier

Notes de dégustation

Robe : grenat et profonde.
Nez : olives noires et cerises kirschées.
Bouche : soyeuse avec une belee concentration, velours des tanins et délicatesse aromatique.

Cépages

- Syrah et grenache noir

Ce vin convient avec

Apéro - Plat - Fromage

- Viandes blanches et ou rouges grillées,
- tournedos rossini,
- ravioles de cèpes.

Ce vin se déguste

- Servir à 16° - 18°C, ouvrir 1h avant
- Temps de garde : 5 ans

@lacave.facecile.com