



## Mas de l'Oncle - Pic Saint Loup

2022

● Languedoc-Roussillon

Pic Saint Loup AOP

- **Format** : ..... 75cl - carton de 6
- **Taux d'alcool** : ..... 13°
- **Allergène** : .....Sulfites

### Cépage

60% Syrah, 40% Grenache

# Puissant et charpenté



## Domaine

Audrey et Fabrice Bonmarchand ont repris en 2004 ce domaine familial, situé à 20 km au nord de Montpellier, en plein coeur du Pic Saint-Loup. Les vignes sont implantées sur de petites parcelles au milieu des forêts de chênes verts, pins et plantes méditerranéennes (thym, romarin). Elles sont conduites en bio, sans désherbant ni insecticide, mais en pratiquant les labours, le broyage des sarments, un contrôle strict des rendements. Le terroir est une alternance de calcaires tendres et de marnes, de calcaires durs et d'éboulis. Quant au climat, il est fortement influencé par la proximité des Cévennes, qui apportent une typicité continentale, de la fraîcheur et de l'élégance.



## Vinification

Les vendanges sont manuelles et misent en caisses. L'égrappage et l'encuvage se font par gravité des cépages séparés. La cuvaison dure 25 à 30 jours et l'élevage s'effectue durant 10 mois en cuves avant mise en bouteille.



## Dégustation

Sa robe est rubis, brillante. Au nez, ce vin dévoile des notes de fruits noirs, d'olives et de garrigue. Il est élégant, souple et frais, assez croquant en bouche, sur des notes de cassis frais, mentholées et de vanille. Sa finale est marquée par la cerise noire et la liqueur de café.



## Conseil de service

Servir vers 16°C avec un carré d'agneau aux herbes, une épaule d'agneau confite, une daube aux herbes ou des plats épicés.