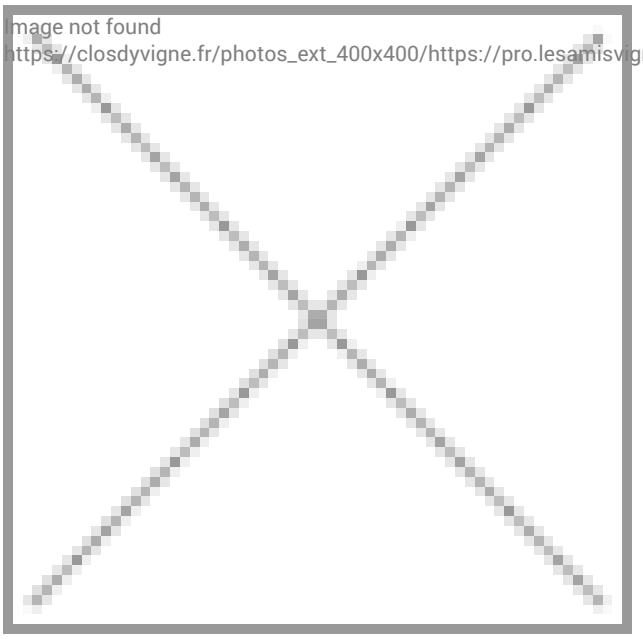
LE PIC NOIR 2024 ROUGE

DOMAINE DU PEYRA



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

S est le frère du Pic Rouge, Le Pic Noir partage ses racines au pied du Pic Saint-Loup, mais en propose une lecture plus profonde. Plus concentré, avec un léger élevage, il révèle une Syrah aux notes de fruits noirs mûrs, d douces et de cacao.
Un vin plus structuré mais toujours élégant, pensé pour les repas généreux, les soirées d'automne comme les longues nuits d'été.
Un compagnon plus sérieux, sans perdre le goût du partage ni la chaleur du terroir.
Un autre moment, une autre ambiance mais toujours la même envie de faire plaisir.

Accords mets et vins

Parfait aussi bien avec une belle grillade entre amis qu'avec la cuisine « Bourgeoise » (Daubes, Pot-au-feu).

Détails

Domaine : Domaine du Peyra
Couleur : Rouge
Millesime : 2024
Degrès : 14 %
Viticulture : Raisonnée
Contenance : 0,75 L
Cépages : Syrah, Grenache
Région : Languedoc Roussillon
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Pic Saint Loup
Nom du Vigneron : François Fourel

Caractéristiques

Terroir : Pic Saint Loup – contreforts calcaires du Pic
Cépage : 80% Syrah, 20% Grenache
Vendange : Mécanique
Viticulture : Raisonnée
Vinification : Traditionnelle
Elevage : Cuve béton et fût français pendant 1 an

Dégustation

Robe : Profonde, rouge grenat soutenu avec des reflets violacés
Nez : Expressif et séduisant
Bouche : Belle entrecôte, gibiers, plats mijotés et méditerranéens.
Finale : Longue, chaleureuse, persistante sur le fruit noir et les épices
Garde : 5 ans
Température de service : 16°

HISTOIRE DU DOMAINE

Au plus loin de mes souvenirs d'enfance, la montagne du Pic Saint-Loup a toujours été présente.Toute ma jeunesse a été dominée par ce gentil géant et les pentes escarpées de ses coteaux ont toujours été le terrainde jeu de ces années d'insouciance.Arrivé à l'âge adulte et après un parcours constructif dans le monde du vin, mon monde, j'ai tout naturellement étérattrapé par les bons souvenirs passés au pied du Pic et l'envie de promouvoir ce terroir extraordinaire, origine decertaines des plus belles cuvées du Languedoc, s'est logiquement imposée à moi.J'allais faire un Pic rouge, mon Pic !Cette naissance a été suivie par mes Cent pour Cent, incarnation de cette envie de partager qui m'habite.Chardonnay, Grenache, Pinot Noir et Syrah sont ainsi venus tenir compagnie à mon Pic.12 ans après avoir pris cette décision, force est de constater que le résultat est au rendez-vous et le succès rencontrépar ces vins au cours de ces dernières années ne se dément pas.Aujourd'hui, je vous propose de les découvrir, et avec eux les échos de leur douce bienveillance qui accompagnera àla perfection tous vos moments de convivialité.Bonne dégustation !François Fourel, épicurien du vin !

