



L'Arbouse

— France — Languedoc-Roussillon

La robe de ce Pic Saint Loup est d'un joli grenat avec des reflets violines. Son nez, très agréable et expressif, évoque le croquant du fruit frais. Des arômes de fruits rouges et noirs mûrs, tels que la framboise, la mûre et la myrtille, sont délicatement complétés par des notes fumées. En bouche, cette cuvée est équilibrée, gourmande et offre une alliance harmonieuse entre la rondeur et la fraîcheur aromatique. Les tanins, fermes, se marient subtilement aux saveurs fruitées pour le plus grand plaisir des papilles.

Note de dégustation

Ancré dans un paysage façonné par les sculptures naturelles et légendaires du Pic Saint Loup et du Causse de l'Hortus, ce petit bout de Languedoc possède tous les atouts d'un grand terroir : le relief, le climat, les sols, le vignoble et la passion de ses hommes.

Commentaires

91/100
Revue des Vins de France

1 étoile
GUIDE HACHETTE

Fiche Technique

Cépage	Grenache, Mourvèdre, Syrah
Degré d'alcool	13,5 %
Potentiel de garde	3 à 5 ans
Couleur du vin	Rouge
Allergènes	Contient des sulfites

Type de vin	Tranquille
Millésime	2022
Pays	France
Région	Languedoc-Roussillon