

*Réserve
Les Almades*

Réserve Les Almades 2017

Pic Saint Loup - Languedoc AOP

France › Languedoc

Garde :

2 - 4 ans



Cépage(s) :

Grenache, Syrah

Notes de dégustation

Robe : Soutenue aux reflets cerise.

Nez : Aux agréables senteurs de petits fruits rouges et de violette.

Palais : Racé et élégant, agréablement structuré avec une bouche soyeuse et réglissée.

Accords mets-vin

Salades composées, veau marengo, daube, fromages à pâte molle.

Terroir

Dans la haute garrigue à vingt kilomètres au nord de Montpellier se détache une silhouette bien caractéristique. Nous présentant un profil hardi, le Pic Saint Loup dégage une ambiance presque mystique. De sa hauteur il surveille les plaines et les coteaux au pied desquels se tapissent des villages traditionnels entre pinède et garrigue. Le terroir du Pic Saint Loup est le plus septentrional des terroirs du Languedoc. Le mélange du climat méditerranéen et du climat continental lui confère son originalité. A la fin de l'été, les écarts de températures diurnes et nocturnes favorisent la finesse et le caractère de ce cru. Cette diversité donne naissance à un terroir d'exception pour des vins à forte personnalité.

Vinification

Un partie de la Syrah est vinifiée par macération carbonique, le reste de façon traditionnelle, élevage de 6 mois en cuves.

OBRIST

OBRIST SA
Av. Reller 26
CH-1800 Vevey 1

Tél : +41 (0)21 925 99 25
Fax : +41 (0)21 925 99 15
www.obrist.ch