

AOP PIC ST LOUP

CHATEAU DE LA SALADE

ST HENRI

Rouge « Cuvée 1803 »



Cépages : Syrah 60%, Grenache 30% et Mourvèdre 10%

Degré (% vol) : 14.5%.

Terroir : Argilo-calcaire

Rendement : 30 hl/ha

Vinification : Vendange manuelle, macération traditionnelle privilégiant les pigeages. Elevages en cuve béton.

Accord Mets & Vins : Il se marie bien avec les viandes rouges en sauce ou grillées et un plateau de fromage.

Dégustation : Son nez puissant présente des arômes de confiture de mûre, de zan et de poivre noir. La bouche est harmonieuse, profonde et sur la griotte..