



# AOP PIC ST LOUP

## CHATEAU DE LA SALADE

### ST HENRI

Rouge « Cuvée Aérien »



**Cépages** : Syrah, Grenache

**Sol** : Sol Argilo-Calcaire.

**Rendement** : 30 hl/ha

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

**Accord Mets & Vins** : Il est à conseiller sur des viandes rouges grillées, gardiane de taureau et plateau de charcuterie.

**Dégustation** : Le nez est très expressif, sur la fraise des bois, le coulis de framboise et quelques notes de menthe froissées. Ses tanins sont puissants mais tout en élégance.