



CHEMIN D'APRÈS



CHEMIN D'APRÈS – AOP PIC SAINT LOUP ROUGE

Après avoir foulé les pelouses, j'arpente désormais les vignobles et j'explore avec passion un univers riche, noble et convivial, celui du vin. La gamme Chemin d'après raconte cette aventure et illustre parfaitement la continuité des valeurs entre la famille du sport et du vin : humilité et adaptabilité face à l'adversité humaine ou climatique, solidarité dans le travail et souci du détail pour viser le haut niveau.

Je vous laisse découvrir cette cuvée, l'apprécier et surtout la partager.
Bon match !

Brice MIGUEL

Origines

Un terroir entre Méditerranée et Cévennes.

L'influence du climat continental, qui se mêle à celle du climat méditerranéen associé à une belle palette de sols et de reliefs, façonne les vins de Pic Saint Loup.

Ce vin est chaleureux et subtil, empreint d'arômes de fruits noirs et d'épices.

Dégustation et Conseils

Visuel : une robe sombre aux reflets violets.

Nez : arômes intenses fruits noirs, de violette et d'épices.

Bouche : la bouche généreuse est soutenue par des tanins denses, au grain fin, et par une belle fraîcheur.

A carafier une heure avant la dégustation, et servir entre 15 et 19°C.

Ce vin rond et solide, se dégustera avec des viandes blanches ou rouges, de la volaille ou du fromage.



405 Chemin Bas de la cave - 34290 Valros (France)
Tél : +33 (0)4 67 76 50 24 - Fax : +33 (0)4 67 76 85 59
email : qualite@oenoterra.fr



CHEMIN D'APRÈS