



CHEMIN D'APRÈS



## CHEMIN D'APRÈS – AOP PIC SAINT LOUP ROUGE

Le Chemin d'Après, ce sont avant tout de belles rencontres. Par passion commune avec un ami d'enfance, je me suis immergé dans le monde du vin en tant qu'œnologue, après des études en pharmacie. Depuis presque 25 ans, j'explore et redécouvre avec toujours la même fascination cet univers merveilleux, aussi noble que convivial dans lequel l'humilité est le maître mot.

La gamme Chemin d'Après, c'est la réunion de trois passionnées, avec un rêve commun. Notre souhait est que nos cuvées grandissent encore et toujours en conjuguant nos valeurs et savoir-faire respectifs. Elles sont le reflet de notre état d'esprit : sublimer chacun de nos terroirs et viser l'excellence...

Hervé, Romain et Laurent.

### Origines

Un terroir authentique et généreux entre Méditerranée et Cévennes. L'influence du climat continental, mêlée à celle du climat méditerranéen, le tout associé à une belle palette de sols et de reliefs, façonne les vins de Pic Saint Loup. Les vins sont chaleureux et subtils, empreints d'arômes de fruits noirs et d'épices. A coup sûr, ce grand terroir qu'est le Pic Saint Loup exerce une fascination sur toute personne qui vient à sa rencontre....

**Le terroir** : mosaïque de sols entre calcaires dur et fluvial et marnes.

**Les cépages** : Syrah, Grenache, Mourvèdre.

### Dégustation et Conseils

Cette cuvée se veut être un digne représentant des vins du Pic Saint Loup, à la fois chaleureuse et subtile, et empreint d'arômes de fruits noirs et d'épices.

Visuel : une robe sombre aux reflets violets.

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

Bouche : généreuse et bien équilibrée, elle est soutenue par des tanins denses, au grain fin, et par une finale d'une belle fraîcheur associée à des notes fumées bien fondues.

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 et avec un plateau de fromage.



405 Chemin Bas de la Cave – 34 290 Valros (France)

Logistique tél : +33 (0)4 67 76 50 24

Email : [contact@chemindapres.fr](mailto:contact@chemindapres.fr)



CHEMIN D'APRÈS