



Marion & Guillaume Gravegeal

Propriétaires récoltants

PIC SAINT LOUP

APARTÉ

AOP Languedoc

Pic Saint Loup

Rouge

Il assure en toutes circonstances...

avec son statut de grand frère,
et son costume modèle.

La mèche que l'on croit lissée
devient vite rebelle...

Cépages : Syrah, Mourvèdre, Grenache

Dégustation : La présence du Mourvèdre, de la Syrah ainsi que du Grenache reflète une robe brillante. Bouche complexe sur des notes d'épices et de fruits rouges sur-muris. Belle élégance soutenue par des tannins soyeux tout en rondeur...

Accords mets et vins :

Leroyaume de la côte de boeuf, des venaisons, plus simplement des viandes rouges rôties ou grillées, des daubes, des tournedos « Rossini », de la cuisine méditerranéenne. Des recettes qui enrichissent la gastronomie Française...





Marion & Guillaume Gravegeal

Propriétaires récoltants

PIC SAINT LOUP

INTONATION !

IGP Pays d'Oc
Rouge

Le « la » est donné :

croquant de fruits, croustillant de plaisir,
débordant d'épices, rafraîchi il vous amène
dans ce monde des cuisines estivales. Le Sud,
en toutes circonstances...

Cépages : 100% Cinsault

Dégustation : Robe brillante avec des reflets
prune. Nez et bouche centrés sur des arômes
de cerises et de fruits rouges mûrs tout en
fraîcheur.

Accords mets et vins :

A déguster en apéritif sur des tapas, en toute
convivialité autour de grillades ou encore
avec des légumes grillés (tians, farcis,
ratatouille...).





Marion & Guillaume Gravegeal

Propriétaires récoltants

PIC SAINT LOUP

PARENTHÈSE

IGP Pays d'Oc
Blanc

La raison ?

Il saura la mettre entre parenthèses.
Tapas poissonneuses, c'est fou comme un
vin blanc sait apporter cette variété
de couleurs et donne du relief au plateau
de fromage !

Cépages : Rolle, Grenache blanc, Marsanne,
Roussanne

Dégustation : Belle robe jaune pâle brillante et
un nez très fin. En bouche premier abord sur la
fraîcheur avec une présence sur le fruit tout
en longueur. Belle rondeur.

Accords mets et vins :

En apéritif, pour le plaisir, sur des sèches,
calamars, couteaux à la plancha, de la lotte,
des gambas, des Saint Jacques, des cuisines
exotiques, des viandes blanches rôties et
fromages à pâte dure.





Marion & Guillaume Gravegeal

Propriétaires récoltants

PIC SAINT LOUP

PONCTUATION

AOP Languedoc

Pic Saint Loup

Rouge

Un point c'est tout !

Produit quand le millésime le permet en très petite quantité, ce vin présente un profil délicat, ambitieux et complexe. Ample et velouté, les arômes particuliers de garrigue et d'eucalyptus se concentrent à souhait.

Cépages : Syrah, Grenache, Cinsault

Dégustation : Beaucoup d'élégance et de complexité renforcées par des arômes de romarin, de thym frais, de poivre et surtout d'eucalyptus. Une bouche ample et veloutée avec des tanins grenus. Ce vin présente un profil délicat, ambitieux et complexe.





Marion & Guillaume Gravegeal

Propriétaires récoltants

PIC SAINT LOUP

AOP Languedoc
Pic Saint Loup
Rosé

La boîte à copains...

Fraîcheur, gourmandise, il appelle l'ombre, les apéro-piscines animés et à rester parmi vous... s'il faut passer à table il saura se parer de dignité avec une nappe immaculée...

Cépages : Syrah, Grenache, Cinsault

Dégustation : Robe pétale de rose. Au nez se dégage une belle intensité sur des arômes de pêche de vigne. Bouche très fruitée (pêche, framboise) servie par une belle rondeur avec des pointes minérales déglaçantes en fine bouche qui apporte de la fraîcheur.

Accords mets et vins :

Le partenaire idéal d'une cuisine estivale méditerranéenne (salades, tomates séchées, tapenade, gésiers) mais s'accommode très bien des cuisines épicées et du monde.





Marion & Guillaume Gravegeal

Propriétaires récoltants

PIC SAINT LOUP

AOP Languedoc
Pic Saint Loup
Rouge

C'est l'ami fidèle,

baroudeur, à l'aise tout au travers des cuisines du monde, présent en toutes circonstances, immuable, rassurant et sage.

Cépages : Syrah, Grenache, Mourvèdre

Dégustation : Belle robe brillante avec des notes de prune et des reflets cassis. En bouche : épices, réglisse, poivre, fruits rouges gourmands, tanins soyeux tout en fraîcheur.

Accords mets et vins :

Entrée de charcuteries de terroir, des volailles rôties, des viandes rouges (taureau, filet de bœuf, tournedos, magrets...) mais aussi de cuisine méditerranéenne...

Incontournable lors de pasta-parties.

Pour préserver ses avantages organoleptiques, ce vin est mis en bouteille « non filtré » et peut présenter un léger dépôt ne nuisant pas à sa qualité.

