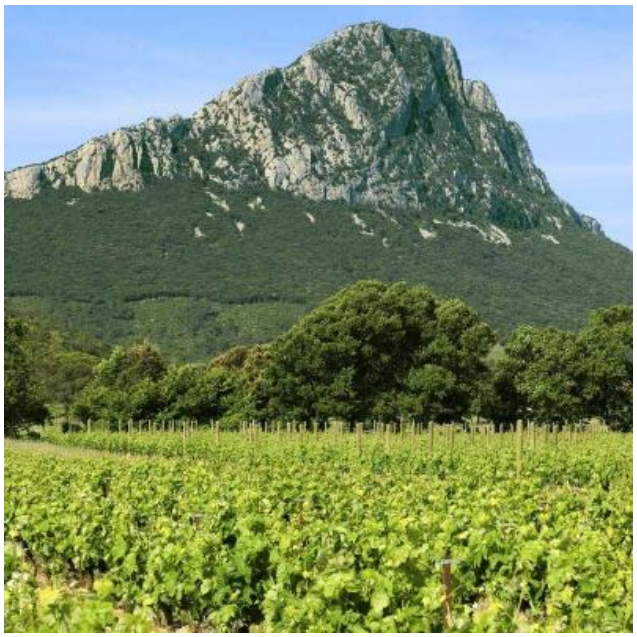
# DOMAINE DU PEYRA



## Accords mets et vins

Parfait aussi bien avec une belle grillade entre amis qu'avec la cuisine « Bourgeoise » (Daubes, Pot-au-feu ).

## Détails

**Viticulture :** Raisonnée
**Région :** Languedoc Roussillon
**Packaging :** carton de 6
**Appellation :** AOP Pic Saint Loup
**Bio :** non
**Cépages :** Syrah, Grenache
**Couleur :** Rouge
**Domaine :** Domaine du Peyra
**Millesime :** 2018
**Contenance :** 0,75 L
**Degrès :** 13 %

## Caractéristiques

**Terroir :** Pic Saint Loup – contreforts calcaires du Pic
**Cépage :** 60% Grenache, 40% Syrah
**Vendange :** Mécaniques
**Viticulture :** Raisonnée
**Vinification :** Traditionnelle, en cuvier Béton

## Dégustation

**Robe :** Belle robe rubis profonde avec reflets violacés
**Bouche :** Attaque en bouche franche mais non dénuée de souplesse, le grenache bien mûr apporte sa rondeur et sa douceur alors que la Syrah va marquer la bouche de ses touches épicées, poivre blanc et tapenade d'olive noire.
**Finale :** La finale sera mûre et longue
**Température de service :** 17°

## HISTOIRE DU DOMAINE

Au plus loin de mes souvenirs d'enfance, la montagne du Pic Saint-Loup a toujours été présente.Toute ma jeunesse a été dominée par ce gentil géant et les pentes escarpées de ses coteaux ont toujours été le terrainde jeu de ces années d'insouciance.Arrivé à l'âge adulte et après un parcours constructif dans le monde du vin, mon monde, j'ai tout naturellement étérattrapé par les bons souvenirs passés au pied du Pic et l'envie de promouvoir ce terroir extraordinaire, origine decertaines des plus belles cuvées du Languedoc, s'est logiquement imposée à moi.J'allais faire un Pic rouge, mon Pic !Cette naissance a été suivie par mes Cent pour Cent, incarnation de cette envie de partager qui m'habite.Chardonnay, Grenache, Pinot Noir et Syrah sont ainsi venus tenir compagnie à mon Pic.12 ans après avoir pris cette décision, force est de constater que le résultat est au rendez-vous et le succès rencontrépar ces vins au cours de ces dernières années ne se dément pas.Aujourd'hui, je vous propose de les découvrir, et avec eux les échos de leur douce bienveillance qui accompagnera àla perfection tous vos moments de convivialité.Bonne dégustation !François Fourel, épicurien du vin !