





















Terre de Loups 300cl



Coffret bois individuel

-  **Typologie :** Vin rouge tranquille  **Appellation :** AOC Saint-Chinian – Berlou
-  **Degré alcoolique :** 13.5% contient des sulfites  **Cueillette :** Manuelle
-  **Cépage(s) :** Grenache, Carignan, Syrah, Mourvèdre
Mode de sélection : Parcelaire, en fonction du terroir, de l'exposition, du rendement, du cépage et de l'âge de la vigne. Exposition à dominante sud, moins de 1kg de raisin par pied, vendange en vert, âge de la vigne : + de 40 ans en carignan, + 20 ans en grenache et syrah, + de 10 ans en mourvèdre.
-  **Vinification et Elevage :** Macération à grains entiers pour les vieux carignans. Vendange égrappée pour les autres cépages. Vinification de 28 jours, assemblage en fin de fermentation. Elevage sous cuve inox sous azote à température constante de 15°.
-  **Température de service :** 16 à 18°  **Garde :** 8 à 10 ans
-  **Mets d'accompagnement :** Servir sur gibiers, viandes en sauce.
-  **Commentaires de dégustation :** Cette cuvée a une robe de couleur brillante et révèle des notes aromatiques de fruits rouges frais, avec une bonne puissance, de la finesse et de l'élégance soulignée par une bouche aux tanins arrondis.

-  **Typology :** still red wine  **Appellation :** AOC Saint-Chinian – Berlou
-  **Alcohol content:** 13.5% contains sulphites  **Picking :** Hand picking
-  **Grape variety(s) :** Grenache, Carignan, Syrah, Mourvèdre
Selection method : Parcel, depending on the terroir, exposure, yield, grape variety and age of the vine. Dominantly southern exposure, less than 1kg of grapes per vine, green harvest, age of the vine : over 40 years in Carignan, over 20 years in Grenache and Syrah, over 10 years in Mourvèdre.
-  **Vinification / Aging :** Whole grain maceration for old Carignans. Harvest destemmed for other grape varieties. Vinification for 28 days, blending at the end of fermentation. Aging stainless steel tank under nitrogen at a constant temperature of 15°.
-  **Temperature :** 16 to 18°  **Keeping :** 8 to 10 years
-  **Accompanying dishes :** Serve with game, meats in sauce.
-  **Tasting comments :** This cuvée has a brilliant color and reveals aromatic notes of fresh red fruits, with good power, finesse and elegance highlighted by a palate with rounded tannins.