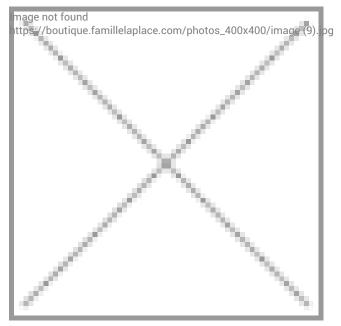
DOMAINE DU PEYRA



Accords mets et vins

Avec une volaille, du poisson grillé, il accompagnera également les apéritifs tapas lorsqu'il est légèrement rafraîchi.

Détails

Domaine : Domaine du Peyra

Couleur : Rouge Millesime : 2023 Degrès : 12,5 % Contenance : 0,75 L Cépages : Pinot noir

Région : Languedoc Roussillon Appellation : IGP Pays d'Oc Nom du Vigneron : François Fourel

Theme: Vin frais d'été!

Dégustation

Robe: Robe limpide, brillante

Nez: Nez épicé et caractéristique d'un pinot noir avec de petits fruits rouge dans sa jeunesse et des aromes de torrefaction dès une certaine

prise de bouteille,

Bouche: Bouche pleine, ronde et grasse où le fruit et la douceur sont

très présents, belle persistance **Finale :** Finale fraîche et persistante.

Garde: 2 à 3 ans

Température de service : 14°C

Caractéristiques

Terroir: Assas - Nord-Est de Montpellier

Cépage: 100 % Pinot Noir Vendange: Mécanique Viticulture: Raisonnée Vinification: En cuve béton Elevage: En cuve béton

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 à la perfection tous vos moments de convivialité. Bonne dégustation !François Fourel, épicurien du vin !

