



## Pic Saint Loup, Les Secrets

**2003**

### Cépages

---

- ♦ Grenache: 50%
- ♦ Syrah: 50%

### Origine

---

A l'extrême nord de l'appellation "Coteaux du Languedoc", au pied du causse cévenol, le Château de Lascaux s'étend sur 45 hectares volés à l'état sauvage. Le climat méditerranéen est ici marqué par des influences continentales plus fraîches.

### Sélection parcellaire

---

Non loin du village de Vacquières, ce terroir se trouve à 130 mètres d'altitude sur un versant de pente très faible exposé sud-est. Son sol argilo-calcaire s'est formé par l'altération de colluvions: des limons argileux et des éclats de calcaires en provenance de l'érosion du versant. Ce sol repose sur des marnes et des marno-calcaires, ce qui lui assure en profondeur une bonne réserve en eau. Il s'agit des plus vieilles vignes de Syrah et de Grenache du domaine. Ces parcelles sont en conversion vers l'agriculture biologique depuis septembre 2006.

### Vinification et Élevage

---

Vendange égrappée. Syrah et Grenache sont assemblés dès réception de la vendange. Vinification traditionnelle avec cuvaison de 30 jours. Parfaite maîtrise des températures. Élevage en fût de chêne français (dont 15% neufs) pendant 12 mois puis en cuve pendant 6 à 9 mois avant la mise en bouteille.



### Dégustation

---

- ♦ **Robe:** Rubis foncé brillant
- ♦ **Nez:** Profond, fin, élégant, mariage du fruit, de la réglisse et des épices douces .
- ♦ **Bouche:** La bouche séduit par ses tanins , à la fois souples et bien enrobés. Concentré, expressif, il a la texture du velours, tout en affichant un caractère trempé.
- ♦ **Garde:** 10 ans
- ♦ **Accord:** Dans sa jeunesse, il accompagne parfaitement la cuisine du terroir; après deux ans, il donnera une excellente réplique aux viandes en sauce et au dessert en chocolat.

### Presse & Distinctions

---

- ♦ GaultMillau 2006: **88/100**