



Pic Saint Loup, Les Nobles Pierres

2004



Cépages

- ◆ Syrah: 80%
- ◆ Grenache: 20%

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, marqué par des influences continentales, réussit particulièrement à la syrah.

Sélection parcellaire

Les vignes dont est issu ce vin, sont plantées sur un sol constitué d'éclats de calcaire résultant de la fragmentation des calcaires par l'eau qui gèle dans leurs fractures ("*gélifraction*") puis étalés en vastes cônes de déjection par des torrents, au cours d'une des dernières périodes froides de l'ère quaternaire. Ces parcelles sont en conversion vers l'agriculture biologique depuis septembre 2006.

Vinification et Élevage

Vendange égrappée. Vinification traditionnelle avec cuvaison de 30 jours. Parfaite maîtrise des températures. Pigeages doux et réguliers pendant la macération. 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. Pas de filtration afin de conserver toutes les qualités intrinsèques du vin.

Dégustation

- ◆ **Robe:** Rouge profond avec des reflets grenat.
- ◆ **Nez:** Puissant et complexe avec des notes réglissées, d'épices, d'olive noire, de pruneaux et de fruits noirs.
- ◆ **Bouche:** Attaque en bouche puissante avec des tanins doux, du volume, du velouté. Une finale très longue et très épicée avec des fruits noirs et petits fruits rouges et quelques notes mentholées, sur un équilibre très frais. Finesse et élégance sont les caractéristiques essentielles de ce vin.
- ◆ **Garde:** 5 à 10 ans
- ◆ **Accord:** Tagines d'agneau

Presse & Distinctions

- ◆ Les meilleurs vins de France 2008 (RVF): **15,5/20**
- ◆ Le Grand guide des vins de France 2008 (Bettane & Desseauve): **14/20**
- ◆ Guide Gilbert & Gaillard des vins 2008: **88/100**
- ◆ **Mentionné** dans le Guide Dussert-Gerber des vins 2008