Pic-Saint-Loup “Caprice du Temps” Guillaume Gangloff

Cépages : 50% Syrah , 30% Mourvèdre et 20% Grenache noir

Sol : argilo-calcaire avec présence de galets roulés

Vinification : vendange égrappée et foulée, macération à froid pendant 2 jours puis macération longue en cuve béton et élevage de 12 mois en cuve sur lies fines bâtonnées

Dégustation : Robe d’un rouge intense avec des reflets violacés. Attaque ronde et intense. Beaucoup d’élégance par son équilibre et sa structure tannique. Belle longueur sur le fruit, la bouche est riche, onctueuse, ronde et bien équilibrée avec une longue persistance.

Accords : lièvre à la Royale, cuissot de chevreuil aux épices, …