

Domaine:	TERRES DU PIC (Domaine)
Nom du vin:	L'Ensoleillé
Millésime:	2018
Appellation:	Pic St-Loup
Région géographique:	Languedoc-Roussillon
Type de vin:	Rouge
Contenant:	Bouteille
Cépage:	100% Carignan
Teneur en alcool:	13.0%
Teneur en soufre:	Sans intrants rajoutés
Âge des vignes:	Vignes de 90 ans environ
Sols:	Argilo-calcaire
Météo annuelle:	Année pluvieuse jusqu'à la fin du mois de mai, début juin et sec en été et automne
A la vigne:	Travail manuel à la pioche et, suivant les années, passage d'une herse. Les vignes sont en taille gobelet de un à cinq coursions
Vinification:	Les vendanges se font à la main et les raisins ne sont pas éraflés. Macération carbonique courte sur 5 jours environ afin de bénéficier de tanins élégants. Le carignan a beaucoup de pépin et une peau épaisse ce qui va donner assez rapidement un vin structuré. Lorsque le vin lui plaît, il le soutire et le décuve pour le mettre dans de petites cuves en inox. L'objectif est de garder de la fraîcheur
Dégustation au nez:	Nez frais, élégant, présence de petits fruits sans aucune exubérance. Tout dans la finesse
Dégustation en bouche:	Beaux tanins soyeux et présents mais pas agressifs du tout. Rondeur et belle présence en bouche
Synthèse de dégust:	Nez frais, élégant, présence de petits fruits sans aucune exubérance. Tout en finesse. La bouche présente de beaux tanins soyeux et présents mais pas du tout agressifs. Rondeur et belle présence en bouche
Accords:	Sur une pièce de bœuf, du veau ou des pâtes
Remarques:	Patrick est hyper respectueux de la nature. Il est certifié Demeter et travaille en biodynamie. Pas d'intrant ni de soufre dans ses cuvées. Il ne fait pas de dégustation

