



L'OPTIMISTE

2024

AOP Pic Saint-Loup

PROFIL

Vin de fraîcheur et de gourmandise, aux arômes de fruits intenses avec des tanins souples.

CEPAGES

Syrah 50%, Grenache 40%, Cinsault 10%

TERROIR

Sélection de parcelles sur marnes et argiles brunes qui apportent la finesse aux tanins.

Terroir marqué par les vents continentaux des Cévennes et une pluviométrie élevée (900 à 1 000 mm), conférant fraîcheur et tension aux vins.

L'Optimiste rend hommage à la ténacité des vignerons du Pic Saint-Loup, toujours capables de voir le verre à moitié plein.

VINIFICATION

Vinification en cuve, sans ajout de SO² pour préserver le microbiote naturel. Chaque parcelle est vinifiée séparément. La macération d'un mois enrobe les tanins grâce à la maîtrise de la température. Chaque dégustation précise le degré d'extraction par remontage ou pigeage. Un léger sulfitage après fermentation malolactique et avant l'embouteillage assurera la protection du vin.

Élevage exclusivement en cuve pour préserver la fraîcheur et les arômes de fruits.

TITRE	13.5 %
GARDE	5 à 7 ans
SERVICE	16°C à 17°C
PRODUCTION	entre 40 000 et 50 000 bouteilles
CONDITIONNEMENTS	75cl et 150cl



DÉGUSTATION

Robe rubis à pourpre, intense.

Le nez s'ouvre sur des arômes de fruits noirs et rouges mûrs, accompagnés de notes de garrigue et d'épices.

La bouche est fraîche et gourmande, portée par des tanins souples et délicats.

ACCORDS METS & VIN

- Charcuteries
- Viandes : *Entrecôte au beurre maître d'hôtel, Saucisson pistaché en croute, Tartare de bœuf*
- Plats mijotés : *Joues de porc confites au vin rouge, Veau Marengo*
- Volailles : *Filets de canard aux framboises, Poulet basquaise*
- Plats végétariens : *Terrine méditerranéenne aubergines/poivrons, Légumes farcis au quinoa et petits légumes d'été*
- Fromages à pâtes molles ou lavées (doux) : *Coulommiers, Reblochon*

