



Coteaux du Languedoc
Rouge
Pic Saint Loup
"Les Calades" 2005
Mas Foulaquier

Caractéristiques

Région :	Languedoc
Appellation :	Coteaux du Languedoc Pic Saint Loup
Encépagement :	45 % Grenache, 55 % Syrah
Age moyen des vignes :	18 ans
Sous-sol :	Argilo-calcaire
Situation :	Plein sud
Production moyenne :	15000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	25 hl/ha
Vinification :	Vendange égrappée, fermentation en demi-muids
Elevage :	24 mois d'élevage (50% en demi-muids et barriques et 50% en cuve béton)
Vinificateur :	Pierre Jéquier
Propriétaire:	Jéquier, Chauchat, Stolt et Fallot

Analyse

Visuel :	Robe rubis à légers reflets violacés
Olfactif :	La douceur et la profondeur du nez annoncent un vin très agréable. Des notes un peu sauvages de cuir laissent rapidement place aux parfums de fruits rouges et noirs comme la prune, le cassis et la myrtille. Arrivent également des épices avec le poivre, la cannelle et la réglisse.
Gustatif :	La bouche contraste avec une grosse matière et un côté croquant, frais. C'est un savant mariage d'élégance et de puissance. Les tanins sont fins et racés, le volume et la densité exemplaires. La finale est d'une superbe longueur, portée par la minéralité.
Global :	Concentré et charnu, ce vin d'une exceptionnelle profondeur est doté d'un formidable potentiel de garde.

Dix-verres

Apogée :	2008 - 2025
Prix estimé à ce jour :	17.90 € TTC – Tarif Club: 15.90 € TTC
Accords mets - vin :	Gigot de 7 heures
Service :	Servir à 17°C, carafer 1 heure