



Coteaux du Languedoc
Rouge
Pic Saint Loup
T'em T'em 2005
Château de Valflaunès

Caractéristiques

Région :	Languedoc
Appellation :	Coteaux du Languedoc Pic Saint Loup
Encépagement :	80% Syrah, 20% Grenache
Age moyen des vignes :	8 ans
Sous-sol :	Eboulis calcaires
Situation :	Au pied du Pic Saint Loup
Production moyenne :	5500 bouteilles
Vendanges :	Manuelles avec tries
Rendement moyen :	18 hl/ha
Vinification :	Traditionnelle en cuve
Elevage :	16 mois en barriques (1 vin)
Vinificateur :	Fabien Reboul
Propriétaire:	Fabien Reboul

Analyse

Visuel :	Robe rubis à reflets violacés
Olfactif :	La profondeur du nez mêle d'élégantes notes d'élevages à des parfums aériens de fruits rouges. Des senteurs de chocolat noir, de cacao et de résine témoignent d'un boisé de grande classe, bien maîtrisé. A l'aération, apparaissent également quelques notes d'herbes de Provence séchées.
Gustatif :	La bouche se déploie tout en volume et en douceur. Riche et gras, le corps du vin enveloppe la bouche et impose sa présence. Les tanins sont bien présents, sans être asséchants. La finale est vive et rafraîchissante, sur le cacao.
Global :	Un vin démonstratif et extrait qui conserve malgré tout un caractère buvable grâce à une belle vivacité finale.

Dix-verres

Apogée :	2008 - 2020
Accords mets - vin :	Magret de canard aux épices et röstis
Service :	Servir à 17°C, carafes 1 heure