



# GAROLOUP "HURLER AVEC LES LOUPS" LESSON 03 ROSE PIC SAINT LOUP

**APPELLATION**  
AOP Pic Saint Loup.



**CEPAGES**  
Syrah, Grenache.



**TERROIR**

Entouré de falaises calcaires, avec une exposition optimale au soleil et à des vents légers, ces sols produisent des vins riches et concentrés avec des notes élégantes de fruits noirs mûrs et des notes d'épices. Le terroir du Pic Saint Loup est une fierté de notre région (Grand Cru du Languedoc) et terroir de prédilection pour les vignobles Vellas. Nicolas a créé une bouteille gravée avec les montagnes du Pic Saint Loup et la gamme du Domaine Garoloup représente l'excellence de l'appellation dans toute sa splendeur.



**VINIFICATION**

Vinification traditionnelle en cuve, contrôle de la température en début de fermentation, macération longue de 30 jours avec extractions modérées et brassage permanent des lies.  
Elevage en cuve pendant 4 à 12 mois.



**TEMPÉRATURE DE SERVICE**  
17°C.



**COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION**

Belle couleur saumon.  
Un nez de fraise et de melon, également de craie et se termine par un citron acidulé prononcé.  
Une bonne persistance des arômes en finale.  
Bouche lisse avec un bel équilibre et bonne acidité. Un rose audacieux, très agréable.



**ACCORDS METS/VIN**

Délicieux avec les viandes grillées, les poivrons grillés, rôtis et fromages.

