

MAS BRUGUIERE

PIC SAINT-LOUP

L'ARBOUSE

AOP Pic-Saint-Loup - Rouge

2022



Terroir

Premier îlot exposé plein sud, sous la falaise de l'Hortus, son sol est composé d'éboulis profonds. Il est le terroir le plus précoce du Pic Saint Loup, on y retrouve les grenaches et les mourvèdres. Cette cuvée est assemblée avec le second îlot et ses jeunes syrah d'une vingtaine d'années sur les bas des pentes du Pic Saint-Loup, face nord, sur des sols argilo-limoneux.

Notes de dégustation

Cette cuvée est conçue pour offrir un plaisir immédiat. Elle se pare d'une robe grenat d'intensité moyenne qui révèle, en jeunesse, des reflets violines. Son nez, très agréable et expressif, évoque le croquant du fruit rouge frais.

En bouche, cette cuvée est équilibrée, gourmande et offre une alliance harmonieuse entre la rondeur et la fraîcheur aromatique. Les tanins, fermes, se marient subtilement aux saveurs fruitées pour le plus grand plaisir de nos papilles.

Cépages 50 % Syrah - 25% Grenache
25% Mourvèdre.

Potentiel de garde 5 à 10 ans.

Vinification & élevage

Vendanges manuelles, encuvage par gravité et vinification en cuve béton. Élevage de 12 mois en foudre et de 2 mois en cuve béton.

Service & accords

Servir à 15-16°C sur des plats de convivialité.

MAS BRUGUIERE

La Plaine - 34270 Valflaunès

www.mas-bruguiere.com

MAS BRUGUIERE

PIC SAINT-LOUP

L'ARBOUSE

AOP Pic-Saint-Loup - Red

2022



Terroir

The first islet facing south, under the Hortus cliff, its soil is composed of deep scree. It is the earliest terroir of the Pic Saint Loup, with Grenache and Mourvèdre. This cuvée is blended with the second islet and its young Syrah vines of about twenty years old on the lower slopes of the Pic Saint-Loup, on the north side, on clay and silt soils.

Wine tasting notes

This cuvée is destined to offer immediate pleasure. It has a garnet-red colour of medium intensity which reveals, when young, purple reflections. Its nose is very pleasant and expressive, evoking the crunch of fresh red fruit. On the palate, this wine is balanced, greedy and offers a harmonious alliance between the roundness and the aromatic freshness. The firm tannins blend subtly with the fruity flavours to the delight of our taste buds.

Grape varieties

50 % Syrah - 25% Grenache
25% Mourvèdre.

Aging potential

5 to 10 years.

Wine making & aging

Hand picked, vatted by gravity and vinified in concrete tanks. Matured for 12 months in cask and 2 months in concrete vats.

Service & food and wine pairing

Serve at 15-16°C with convivial dishes.

MAS BRUGUIERE

La Plaine - 34270 Valflaunès

www.mas-bruguiere.com