



Bergerie du Capucin "Dame Jeanne" AOP Pic Saint Loup 2016



Région viticole

France, Languedoc

Cépage(s)

Syrah, Grenache et Mourvèdre

Notes de dégustation

Finale

Rencontre tendre et douce avec les fruits des bois et les épices, la robe rouge de Dame Jeanne exalte les parfums suaves, frais et délicats de nos garrigues peuplées de chênes verts. Issue de l'alliance des trois cépages essentiels du Pic Saint Loup, Syrah, Grenache et Mourvèdre, ce vin accompagne à merveille tout un repas, des viandes blanches au dessert chocolaté.

Vin et mets

Terroir

A 658 mètres d'altitude et 30 kilomètres de la mer Méditerranée, sur les tous premiers contreforts des Cévennes et du Massif Central, le Pic Saint Loup regorge de parfums, pures essences de la plus septentrionale des appellations du Languedoc: chênes verts, garrigues, pins, thym, laurier, romarin & Les fruits naissent au coeur de sols variés, argilo-calcaires sur sous-sols marneux, et forgent leur caractère au fil de saisons contrastées. En hiver, la terre recueille suffisamment d'eau pour équilibrer des étés à la sécheresse modérée et aux amplitudes thermiques marquées entre jour et nuit. Les terres exigeantes et contrastées du Pic Saint Loup, les typicités de ses sols et de son climat, sont autant de traits de personnalité de nos vins.

Climat

Le domaine, la Bergerie du Capucin, s'étend sur plus de quinze hectares, dans les terres du Pic Saint Loup, sur les communes de Lauret et de Valflaunès. A quelques kilomètres seulement de la cave et du caveau, la Bergerie du Capucin existe toujours bel et bien: elle nous rappelle chaque jour le souvenir de Jeanne, l'aïeule de mon fils, que je souhaite honorer. Car le vin est aussi une histoire de famille, dont la beauté et le bouquet d'arômes content des valeurs transmises de génération en génération. Pour incarner ma première cuvée, Jeanne, bergère sur les hauts plateaux de la Bergerie du Capucin, femme élégante, belle et très vivante, s'est imposée, rappelant les notes délicates et rondes de mes vins et les chemins de terre qu'elle empruntait chaque jour.»
Guilhem Viau, vigneron

Oenologue

Guilhem Viau