

Peyras

Pic Saint-Loup · La Costesse 2023

Sélectionné par la cave Distri About, à Champenoux. Fiche de dégustation et suggestions d'accords préparées par Fabien About, à partir des informations du domaine et de sources spécialisées.

FICHE DESCRIPTIVE

PRODUCTEUR	Domaine La Costesse (Vacquières)
APPELLATION	AOP Pic Saint-Loup — Languedoc
CUVÉE	Peyras
MILLÉSIME	2023
COULEUR	Rouge — 14 % vol.
CÉPAGES	Syrah 60 %, Grenache 30 %, Cinsault 10 %

NOTE DE DÉGUSTATION

Cuvée Peyras du Domaine La Costesse, un Pic Saint-Loup à dominante Syrah, entre garrigue et fraîcheur.

Au nez

- Fruits noirs : mûre, sureau
- Garrigue, olive noire, tapenade
- Menthe poivrée, note fumée

En bouche

- Gourmande et dynamique
- Fraîche et tendue
- Tanins soyeux

EN UNE PHRASE

Un Pic Saint-Loup **gourmand et frais**, sur les fruits noirs, la garrigue et l'olive noire — tendu, aux tanins soyeux.

LES CÉPAGES

- **Syrah (60 %)** — fruits noirs, poivre et fraîcheur ; l'âme du vin.
- **Grenache (30 %)** — rondeur et fruit mûr.
- **Cinsault (10 %)** — souplesse et élégance.

ACCORDS METS & VINS

Un rouge du Sud, taillé pour les grillades et la cuisine provençale.

GRILLADES

- Bavette au barbecue
- Côte de bœuf
- Magret

PROVENÇAL & FROMAGES

- Tomates farcies
- Fromages

L'ACCORD PRÉFÉRÉ DE FABIEN

Bavette grillée et un verre à 17 °C. Le poivre de la Syrah et les notes de garrigue subliment la viande grillée au barbecue.

LE SERVICE

- **Température** — servir entre 16 et 17 °C.
 - **Aération** — carafier 30 minutes.
 - **Garde** — à boire sur le fruit, 2 à 4 ans.
-

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.