

# JEAN-PAUL FONTAINE



## *Pic Saint-Loup « Pictus » 2014*

(Syrah, Mourvèdre, Grenache)

### Terroir

Plusieurs types de sols se côtoient sur l'appellation Pic St-Loup. Argile, calcaire, éboulis et autres marnes composent cette diversité. La pluviométrie est répartie harmonieusement entre des précipitations hivernales suffisantes et une sécheresse estivale modérée. L'été, durant le cycle de maturation des raisins, les amplitudes thermiques marquées entre les journées chaudes et les nuits fraîches favorisent le développement aromatique ainsi que la maturité finale des tanins.

### Vinification

Récolte à maturité phénolique optimale, égrappage et léger foulage, macération à basse température, fermentation avec maîtrise des températures et remontages réguliers pour une bonne extraction des arômes et des tanins. L'assemblage est ensuite élevé durant 15 mois en cuves afin d'en affiner la matière.

### Dégustation

Ce séduisant assemblage se montre racé par son caractère aux multiples saveurs de fruits mûrs et d'épices ainsi que par sa structure affinée aux tanins polis et invitant à une consommation autour d'une cuisine fine et goûteuse.



JPF Vins / Jean-Paul Fontaine  
16, rue des Remparts-11100 Bages-France  
Tel. +33.(0)7.87.12.05.72 - info@jeanpaulfontaine.com  
www.jeanpaulfontaine.com