

MAS DE FOURNEL

Cuvée Pierre - AOP Languedoc PIC SAINT LOUP



Agé de 85 ans, **Gérard Jeanjean**, aîné des vigneronns du Pic Saint Loup, dirige encore son vignoble et son exploitation de main de maître. En 1996, après trente-cinq ans d'une carrière professionnelle passée dans le transport de vin, Gérard Jeanjean, alors âgé de 66 ans, ne faisait pas valoir ses droits à la retraite et décidait de reprendre en main la direction du domaine familial. Il était hors de question pour lui d'envisager le canapé et les chiffres et les lettres comme bon nombre de personnes à cet âge, ce n'est surtout pas dans son tempérament. Ainsi, il prend la décision de se retrousser les manches et de se lancer dans cette nouvelle aventure autour de la vigne et du vin directement sur le terrain. Une initiative courageuse et surtout bienheureuse qui se verra couronnée par le Guide Hachette dès son deuxième millésime.



DONNEES TECHNIQUES ET ORGANOLEPTIQUES

Couleur :	Rouge
Cépages :	70% Syrah - 30% Grenache
Rendement :	25hl/ha
Terroir :	Argilo Calcaire
Vendange :	Manuelle avec tri de la vendange
Type de vinification :	Traditionnelle avec maîtrise des températures Cuaison de 25 jours
Elevage :	Cuve
Degustation :	Un vin d'une couleur sombre, presque noire, au bouquet élégant et puissant de garrigue (cade, laurier, genièvre), de cerise et de poivre. La bouche séduit par son équilibre entre douceur des fruits confiturés et fraîcheur.
Température :	A 16 °C après décantation en carafe.
Gastronomie :	Viandes rouges et blanches, plats méditerranéens, fromages.

