

PIERRE & JUSTIN

ENTRE TERRES ET VINS

Gilles Pagès

- *Le Cayla* -

AOP Pic Saint Loup



Le Domaine de Gilles Pagès est situé à Vacquières, un petit village situé au nord de l'appellation Pic Saint Loup près de Montpellier. Gilles conduit avec beaucoup de rigueur et constance ses vignes en Agriculture Biologique.

Son terroir argilo-calcaire de 120 à 200 m d'altitude lui confère sur chaque millésime une belle fraîcheur et produit en petite quantité des vins toujours frais, gourmands aux tanins ciselés...

Terroir : Argilo-calcaire

Cépages : 50% Syrah – 30% Grenache – 20% Mourvèdre

Rendement : 30 hl / ha

Le climat : Dans la zone du Pic-Saint-Loup, lors du cycle de maturation des raisins, les amplitudes thermiques sont marquées, notamment en été où les journées sont chaudes et les nuits fraîches.

Vinification : égrappage total, foulage, cépages vinifiés séparément en cuves ; macération sous température régulée. Extraction douce par pigeages, cuvaison 4 à 5 semaines. Elevage en partie cuve et fûts. Vin ni filtré, ni collé

Dégustation : Nez de fruits noirs (cassis) et de fruits rouges (framboise), avec quelques notes florales et une touche d'épices. En bouche, la structure est fort belle, élégante, avec un boisé bien dosé qui a déjà commencé à se fondre. La texture montre de la finesse. L'expression est assez délicate, assez persistante. Le vin forme un très bel ensemble, harmonieux.

Accords mets et vins : Il accompagnera un lapin aux olives, une canette rôtie aux figues séchées et coriandre, un navarin d'agneau printanier,

Température de service : à servir à une température de 14-16°C

Préparation du vin : à carafier 1 heure avant la dégustation

