



LES COTEAUX DU PIC

## SELECTION ROUGE 2009

PIC SAINT LOUP – AOP Languedoc



Terroir : Cailloutis argilo-calcaire.

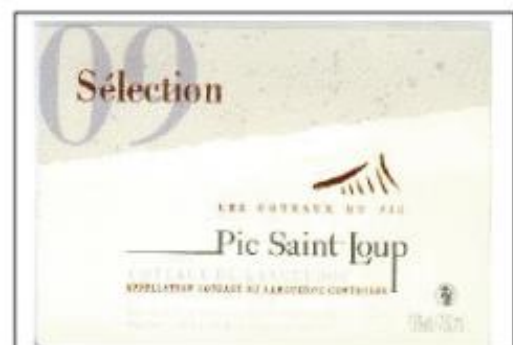
Rendements : 40 à 45 Hl / Ha

Cépages : Syrah 80 %  
Grenache 20 %

Vinification : Les raisins issus d'une sélection de terroir sont vinifiés en macération carbonique pour la Syrah et de façon traditionnelle pour le Grenache.

Dégustation : La robe est soutenue avec des reflets grenat. Le nez est intense aux senteurs de garrigue, de cuir et de fruit mûr. Rond et souple avec des tanins bien fondus. Une finale longue avec des touches de cuir et de garrigue.

Conseil : servir à 16°C sur une viande en sauce, du gibier ou du fromage.





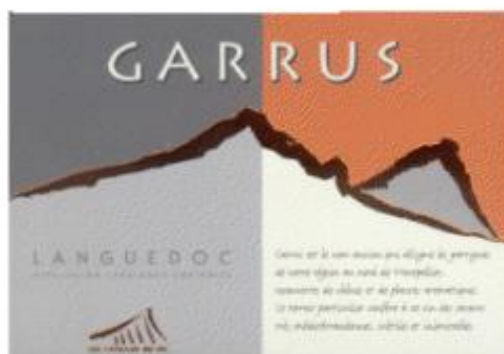
LES COTEAUX DU PIC

## GARRUS ROUGE 2009 AOP Coteaux du Languedoc



### Eléments techniques :

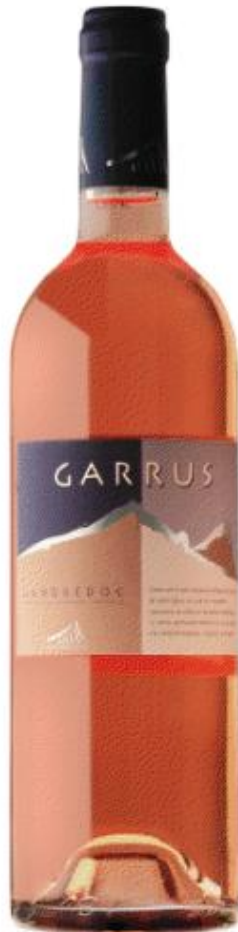
- Terroir :** Cailloutis argilo-calcaire  
**Rendement :** 50 Hl / Ha  
**Cépages :** Syrah env. 55 %  
Grenache 30 %  
Carignan 15%
- Vinification :** Classique, macération courte pour une partie des Grenaches.
- Dégustation :** Belle robe rouge.  
Nez intense aux fruits rouges.  
Bon équilibre en bouche. Tanins doux et fondus.
- Conseil :** Vin souple et gouleyant.  
servir à 16°C sur grillades, rôtis, salades composée, fromages à pâte molle.



## GARRUS ROSE 2010

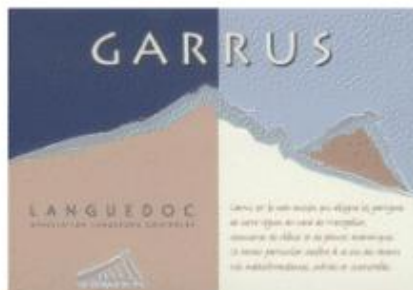
AOP Languedoc

Médaille d'argent Concours Générale Agricole – Paris 2011



### Eléments techniques :

- Terroir : Calloutis argilo-calcaire  
 Rendement : 50 Hl / Ha  
 Cépages : Syrah env. 40 %  
           Grenache 30 %  
           Cinsault 30%  
 Vinification : Le moût issu exclusivement de pressurage directe subit une longue fermentation thermorégulée.  
 Dégustation : Robe rose clair.  
                   Nez intense et floral.  
                   Bon équilibre acidité – fruité.  
                   Finale élégante.  
 Conseil : Boire bien frais, 8°-10°C sur grillades, pizza ou en apéritif.



## GARRUS 2010

A.O.P. COTEAUX DU LANGUEDOC

Ce rosé de Garrus est élaboré à partir de cépages Syrah, Cinsault et Grenache. Ce rosé à la robe rose tendre éprouvera votre palais et vous fera découvrir une harmonie étonnante entre le nez floral et la bouche. Saveur de fruits rouges et de notes de confiserie. Se doit d'être servi avec des grillades.

A boire à nu. 12,5% vol. 750 ml  
 Mis en bouteille par Les Coteaux du Pic, 34270  
 Site web : www.coteaux-du-pic.com

ROSE  3 700026 415112



«Les Coteaux du Pic» 34270 Saint Mathieu de Trévières France [www.coteaux-du-pic.com](http://www.coteaux-du-pic.com)  
 e-mail: [info@coteaux-du-pic.com](mailto:info@coteaux-du-pic.com) Tél.: +33 (0) 467 558 119 - Fax: +33 (0) 467 558 120

CHARDONNAY 2009 – « CEPAGE NATURE »  
I.G.P. Pays d'Oc



Eléments techniques :

- Terroir : Cailloutis argilo-calcaire  
Rendement : 50 HL / Ha  
Cépages : 100% Chardonnay  
Vinification : Macération pelliculaire de quelques heures. Pressurage direct. Longue fermentation thermorégulée  
Dégustation : Robe jaune clair aux reflets or. Nez très expressif de fleurs et fruits exotiques. Bouche équilibrée et charnue qui complète l'impression harmonieuse de fraîcheur.  
Conseil : A boire bien frais à 8 - 10°C sur poisson en sauce ou des crustacés.



«Les Coteaux du Pic» 34270 Saint Mathieu de Trévières France [www.coteaux-du-pic.com](http://www.coteaux-du-pic.com)  
e-mail: [info@coteaux-du-pic.com](mailto:info@coteaux-du-pic.com) Tél.: +33 (0) 467 558 119 - Fax: +33 (0) 467 558 120

## CINSAULT 2009 « CEPAGE NATURE » - I.G.P. Pays d'Oc



### Éléments techniques :

- Terroir :** Argilo calcaire  
**Rendement :** 55 HL/Ha  
**Cépages :** 100% Cinsault  
**Vinification :** pressurage direct et fermentation à basse température.
- Dégustation :** Ce Cinsault rosé aux reflets clairs présente des notes de framboise et d'amande. C'est un vin acidulé et fruité avec une bonne fraîcheur en bouche.
- Conseil :** Il se boit en apéritif ou tout au long d'un repas d'été et favorisera la convivialité. A boire à 8°C – 10°C



«Les Coteaux du Pic» 34270 Saint Mathieu de Trévières France [www.coteaux-du-pic.com](http://www.coteaux-du-pic.com)  
 e-mail: [info@coteaux-du-pic.com](mailto:info@coteaux-du-pic.com) Tél.: +33 (0) 467 558 119 - Fax: +33 (0) 467 558 120