



La Sarabande

AOP Pic Saint Loup

La cuvée « Sarabande » est issue de l'assemblage de toutes les parcelles et de tous les cépages des Grandes Costes. C'est le vin parfait pour découvrir l'expression et le travail du domaine.

- **Terroir**

Sol argilo-calcaire caillouteux du secondaire, au climat méditerranéen soumis à de sensibles influences continentales.

- **Vinification**

Syrah - Grenache - Carignan - Cinsault

Vinification traditionnelle avec macération initiale à froid pour le Carignan, le Cinsault, le Grenache et la Syrah. Macération de 3 à 5 semaines, avec fermentation malolactique à la fin de la vinification.

Entre 24 et 36 mois d'élevage, cuvée non boisée.

Rendement de 32 hectolitres/ha.

- **Notes de dégustation**

Robe grenat légèrement évolué. Nez prometteur, fruits noirs (cassis, griottes), arômes grillés, d'épices, de violette et de garrigues. Bouche ample, harmonieuse, gourmande, dense et de belle texture qui se termine sur une finale persistante et épicée. Un vin moderne, naturel.

- **Potentiel de garde**

À déguster dès aujourd'hui. Garde de 6 à 7 ans.

- **Accords mets et vin**

Légumes farcis, charcuterie, omelette aux cèpes, œufs brouillés, pot au feu de cochon, rôti de porc, boudin aux pommes, andouillettes, fricassées, magret de canard, lapin à la moutarde, viandes rouges grillées ou en sauce, tendron de veau aux olives et au safran, daube, terrines de foies de volaille, paupiettes, grillades, couscous, camembert, brie...



DOMAINE LES GRANDES COSTES
LA SARABANDE
PIC SAINT LOUP - 2019
Appellation d'Origine Protégée

Domaine familial méditerranéen depuis 1868 (19 hectares) au rendement limité (33hl/ha) adepte d'une agriculture hyper raisonnée, respectueuse des sols. Ici, nous vinifions la Syrah, le Grenache, le Carignan et le Cinsault pour obtenir des vins de terroirs, confidentiels, naturels, profonds, racés et gourmands.
Style de la cuvée : Superbe vin, complexe, texture aérienne et finale fraîche.
Elevage : 92 mois pour apporter une patine naturelle au vin.

Mediterranean family estate since 1868 (19 hectares), we follow the methods of ultra sustainable agriculture. We produce a low yield and remain highly respectful of the soil (33hl/ha). We make « vins de terroirs », exclusive, natural, profound and distinguished.

Profile: Wild wine, velvety to the palate with a hyper fresh finish.
Maturing: 92 months, unwooded to keep the natural flavours of the wine.

* *Sud de France* *Jean-Christophe Granier*
VIGNERON ARTISAN

PRODUIT ET EMBOUTEILLÉ PAR / PRODUCED AND BOTTLED BY:
LES GRANDES COSTES, 2-6 ROUTE DU MOULIN A VENT 34270 VACQUIERS FRANCE

14% alc/vol. - 750 ml VIN ROUGE - RED WINE
14% Vol. - 75 Cl PRODUIT DE FRANCE - PRODUCE OF FRANCE
CONTIENT DES SULFITES - CONTAINS SULFITES



La consommation de boissons alcoolisées pendant la grossesse même en faible quantité, peut avoir des conséquences graves sur la santé de l'enfant.

Récompenses

Millésime 2017 : 90/100 Gilbert et Gaillard - **Médaille d'argent** Terre de Vins 2020 - **Médaille de Bronze** Vignerons Indépendants 2020 - 90/100 Decanter WWA 2020 - 89/100 **Andreas Larsson Tasted Wine 2020**

Millésime 2018 : 89/100 **Andreas Larsson Tasted Wine 2020** - **Médaille d'or Prix Plaisir** Bettane Desseave 2021

Millésime 2019 : **Médaille d'argent** Concours des Vignerons Indépendants 2022