



# Les Sept Rangées 2017

AOP Pic Saint Loup

« Les 7 Rangées » est une tête de cuvée symbolisant la pure et magique expression d'un très grand millésime. Pour les connaisseurs, amateurs de plaisirs rares.



## • Terroir

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

## • Vinification

**Syrah - Grenache - Carignan**

Raisin non éraflé et foulé. Macération initiale à froid de 48 heures à 72 heures puis macération traditionnelle de 3 à 5 semaines, remontage, délestage, pigeage selon le millésime. Température maximale de la fermentation 30°C.

30 mois d'élevage à 100% en fût de chêne français neuf.

Rendement de 18 hectolitres/ha.

## • Notes de dégustation

Robe grenat soutenu, petite évolution. Nez profond et complexe de fruits mûrs (figue, griotte), de fruits secs, d'épices douces, de garrigue, note boisée marquée. Bouche capiteuse avec une belle sucrosité, virile, dattes et figues, liqueur d'orange, cacao et tabac, des tanins soyeux, denses et épicés. Un vin de grande expression fin et élégant à la finale interminable.

## • Potentiel de garde

À déguster dès aujourd'hui, on pourra encore le laisser évoluer 10 ans et plus.

## • Accords mets et vin

Charcuterie, pâtés, viandes rouges grillées ou en sauce, agneau, porc, agneau, couscous, poule au pot, jarret de veau braisé au cidre, cailles braisées farcies aux fruits secs, fricassee de poulet au vin rouge et champignons...

**DOMAINE LES GRANDES COSTES**  
**7 RANGÉES - 2017**

PIC SAINT LOUP

*Appellation d'Origine Protégée*

Domaine familial méditerranéen depuis 1868 (13,5 hectares) au rendement limité (28hl/ha) accepte d'une agriculture hyper raisonnée, respectueuse des sols et de la nature. Ici nous vinifions la Syrah, le Grenache et le Cinsault pour obtenir des vins de terroirs, confidentiels, naturels, profonds, racés et gourmands.

**Style de la cuvée :** Nez complexe. Vin riche, suave, épicé au tanin fin et pour lequel les raisins récoltés à parfaite maturité apportent fraîcheur, équilibre et profondeur. Un vin de grande expression fin et élégant à la finale interminable.

**Elevage :** 30 mois en fût de chêne français (228 litres).

Mediterranean family estate since 1868 (13,5 hectares), we follow the methods of ultra sustainable agriculture. We produce a low yield and remain highly respectful of the soil (28hl/ha). We make, with the Syrah, the Grenache, the Cinsault, « vins de terroirs » : exclusive, natural, profound and distinguished.

**Profile :** Complex nose. A rich wine, sweet, spicy and silky tannins the grapes harvested for the purpose of perfect maturity and freshness, balance and depth. A very exceptional wine of great expression and elegance with an endless finish.

**Maturings :** Aged for 30 months in 100% french oak cask (228 liters).

Carignan, Syrah et Grenache.

\* Sud de France

Jean-Christophe Granier

VIGNERON-ARTISAN

MIS EN BOUTEILLE À LA PROPRIÉTÉ, LES GRANDES COSTES,  
2-6 ROUTE DU MOULIN À VENT 34270 VACQUIÈRES FRANCE

14,5% alc/vol - 750 ml VIN ROUGE - RED WINE  
14,5% Vol - 75 cl PRODUCT OF FRANCE - CONTIENT DES SULFITES



## Récompenses

**Millésime 2013: 92/100** Decanter World Wine Awards 2017 - **89/100** Gilbert & Gaillard 2017

**90/100** 100% Blind Tasted Andreas Larsson - **Médaille d'argent** Vignerons Indépendants 2016

**Millésime 2017: 93/100** International Challenge Gilbert et Gaillard 2020 - **93/100** Concours Decanter 2021 -

**Médaille d'Or** Concours Vignerons Indépendants 2022 - **Coup de Cœur 18/20** Magazine Terre de Vins Janv/Fev 2021