



**Jean d'énicheur de Crus**

*Vins fins. Animations et  
Dégustations à domicile.*

1, place de l'Abattoir

67190 MUTZIG

Tel/fax 03 90 40 91 18

[www.JeanDenicheurDeCrus.com](http://www.JeanDenicheurDeCrus.com)

**Pic Saint-Loup rouge  
"Les déesses muettes"**

*Les Coteaux du Pic*

**2013**

*Vin fruité et généreux. Bouquet dégageant des arômes de mûre et de cassis noir, avec des notes de zan. Moyennement corsée, la bouche présente fruit et rondeur, soutenue par des tanins enrobés. Finale sur des notes de garrigues.*

Vignoble du Languedoc, au nord de Montpellier.  
A proximité du Pic St-Loup.

Type de sous-sol : argilo-calcaire  
(cailloutis et galets roulés)

Cépages : Syrah 70% et Grenache 30%

Elevage en cuve inox.

**A boire dès à présent. Apogée : Aut.2015 Garde : 2019.**  
*Servir légèrement frais à 14/15°C.*

**A harmoniser avec :**

- \* une bavette de bœuf grillée à l'échalote
- \* des petits farcis niçois
- \* un jarret de veau braisé
- \* une pintade rôtie au genièvre

Pour votre santé, attention à l'abus d'alcool.

Jean Dénicheur de crus Tous droits réservés octobre 2015



**Jean d'énicheur de Crus**

*Vins fins. Animations et  
Dégustations à domicile.*

1, place de l'Abattoir

67190 MUTZIG

Tel/fax 03 90 40 91 18

[www.JeanDenicheurDeCrus.com](http://www.JeanDenicheurDeCrus.com)

**Pic Saint-Loup rouge  
"Les déesses muettes"**

*Les Coteaux du Pic*

**2013**

*Vin fruité et généreux. Bouquet dégageant des arômes de mûre et de cassis noir, avec des notes de zan. Moyennement corsée, la bouche présente fruit et rondeur, soutenue par des tanins enrobés. Finale sur des notes de garrigues.*

Vignoble du Languedoc, au nord de Montpellier.  
A proximité du Pic St-Loup.

Type de sous-sol : argilo-calcaire  
(cailloutis et galets roulés)

Cépages : Syrah 70% et Grenache 30%

Elevage en cuve inox.

**A boire dès à présent. Apogée : Aut.2015 Garde : 2019.**  
*Servir légèrement frais à 14/15°C.*

**A harmoniser avec :**

- \* une bavette de bœuf grillée à l'échalote
- \* des petits farcis niçois
- \* un jarret de veau braisé
- \* une pintade rôtie au genièvre

Pour votre santé, attention à l'abus d'alcool.

Jean Dénicheur de crus Tous droits réservés octobre 2015



**Jean d'énicheur de Crus**

*Vins fins. Animations et  
Dégustations à domicile.*

1, place de l'Abattoir

67190 MUTZIG

Tel/fax 03 90 40 91 18

[www.JeanDenicheurDeCrus.com](http://www.JeanDenicheurDeCrus.com)

**Pic Saint-Loup rouge  
"Les déesses muettes"**

*Les Coteaux du Pic*

**2013**

*Vin fruité et généreux. Bouquet dégageant des arômes de mûre et de cassis noir, avec des notes de zan. Moyennement corsée, la bouche présente fruit et rondeur, soutenue par des tanins enrobés. Finale sur des notes de garrigues.*

Vignoble du Languedoc, au nord de Montpellier.  
A proximité du Pic St-Loup.

Type de sous-sol : argilo-calcaire  
(cailloutis et galets roulés)

Cépages : Syrah 70% et Grenache 30%

Elevage en cuve inox.

**A boire dès à présent. Apogée : Aut.2015 Garde : 2019.**  
*Servir légèrement frais à 14/15°C.*

**A harmoniser avec :**

- \* une bavette de bœuf grillée à l'échalote
- \* des petits farcis niçois
- \* un jarret de veau braisé
- \* une pintade rôtie au genièvre

Pour votre santé, attention à l'abus d'alcool.

Jean Dénicheur de crus Tous droits réservés octobre 2015