Clos Marie - Pic Saint Loup "L'Olivette" rouge 2014

Prix du produit :

90,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC
Vigneron(ne): Julien+Peyrus (CLOS MARIE)
Millésime: 2014
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 11-15 €
Format: 75cl
Cuvée: L'Olivette
RVF: 15,5/20
Bettane + Desseauve: 16/20

Description du produit :

*Pour en savoir plus sur le **Clos Marie** en général.*

Commentaires sur la cuvée **l'Olivette 2014 signé Le Clos Marie :**

Guide RVF des meilleurs Vins de France 2017 : *15,5/20. L'Olivette offre un plaisir immédiat, succulent. Avec un naturel très séduisant, ce vin offre une pulpe fraîche, réactive et en même temps câline. Jouir sans entraves !*

Guide Bettane + Desseauve 2017** : Finale saline et goûteuse, fraîche, haute en saveurs. Notes de garrigue, un vin de dentelles.* ***16/20
Apogée : 2017 à 2022

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépages : 60% grenache (15 à 25 ans), 30% syrah (15 ans), 10% cinsault (60 ans)
Rendements : 35hl / ha
Terroir : éboulis calcaires du Piémont et argilo-limoneux

Vinification: 90% de rafles pour plus de fraîcheur
Service : carafé à 16°C
Garde : 3 à 8 ans selon les millésimes
Accord mets-vin : petit coeur de canard grillé, souris d'agneau à l'échalote, caillette aux aromates.

Description brève du produit :

Le "petit Clos Marie", issu des jeunes vignes, permet une approche simple et fruitée - mais toujours très typée - de ce Pic Saint-Loup exceptionnel, et donne envie d'aller plus loin en dégustant les autres cuvées !