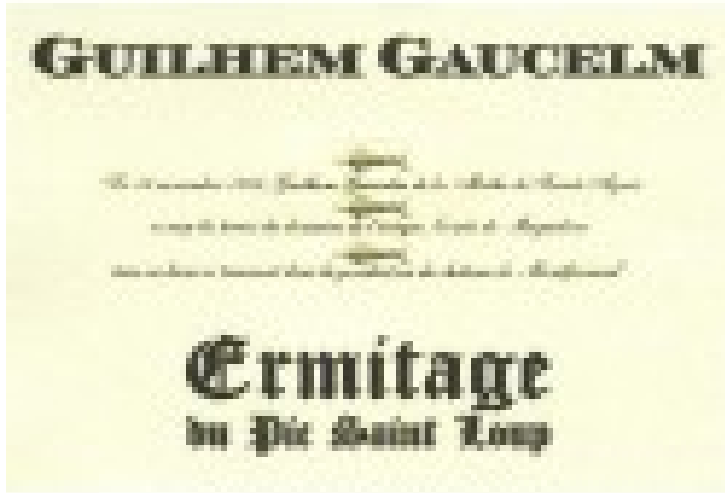


# Ermitage du Pic Saint-Loup "Guilhem Gaucelm" rouge 2013



Prix du produit :

**252,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Fam. Ravaille (HERITAGE DU PSL)

Millésime: 2013

Appellation: Pic Saint-Loup

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Guilhem Gaucelm

RVF: 17,5/20

Bettane + Desseauve: 15.5/20

Cépage dominant: grenache - syrah

**Description brève du produit :**

La grande cuvée du domaine, vinifiée et élevée pour durer. Patience...

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DE L'ERMITAGE DU PIC ST LOUP  
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

**Ermitage du Pic St Loup "Guilhem Gaucelm" 2013**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017 :** *coup de coeur de l'année. 17,5/20. Ce style fin et pénétrant du domaine, délié, est porté à son summum par la cuvée Guilhem Gaucelm 2013*

---

*(70% de grenache et 30% de syrah). Encore serrée comme souvent les 2013, cette grande cuvée fait déjà preuve d'une tension et d'une ampleur aromatique (anoblie par le "trait de vert") souveraines. Moins immédiat que le 2012, plus strict, il lui sera probablement à terme supérieur.*

**Revue des Vins de France - Les 380 plus belles cuvées de la RVF**, (nov.2016) : 17,5/20. *Même commentaire que le guide vert.*

**Guide Bettane + Desseauve 2017** : 15,5/20. *Les deux hectares de la cuvée pour moitié grenache et pour moitié syrah donnent une version très fraîche, épicée, délicate. Apogée de 2016 à 2022.*

**La Revue du Vin de France** (mars 2016) - Les 50 cuvées qui racontent le Languedoc : *Les derniers millésimes de ce domaine historique du Pic Saint-Loup affirment brillamment un caractère de plus en plus ciselé et expressif. Une affirmation à la mesure de la réflexion des frères Ravaille, exemplaire sur le matériel végétal et son adéquation aux différents terroirs. Les vins du domaine expriment aujourd'hui cette forte unité de style. Plus qu'un modèle, cet Ermitage est un phare.*

#### **Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Dégustation:** La couleur est profonde et soutenue. Le nez s'exprime sur des notes de garrigue (thym, romarin), tabac, cacao, fruits rouges. L'attaque est franche et nette, les tanins encore présents. On retrouve le cacao et les fruits rouges. Il lui faudra un peu de temps pour être à son apogée (2020-2025).

**Garde:** 15 à 20 ans.

**Sols :** Argilo-calcaire datant du quaternaire. Galets roulés, Sol filtrant.

**Rendements :** entre 10 et 20 Hl / Hectare

**Assemblages :** 50% syrah, 50% grenache (vieilles vignes de 85 ans en gobelets)

**Vinification :** Méthode traditionnelle, pigeage. Elevage en fûts de chêne de 24 à 30 Mois

**Température de dégustation :** 16°-19°C

**Accompagnement :** Viande rouge, bécasse aux cèpes, épaule d'agneau.