

Ermitage du Pic Saint-Loup "Sainte Agnès" blanc sec 2014



Prix du produit :

90,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Millésime: 2014

Appellation: Languedoc

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Cuvée: Sainte Agnès

RVF: 15/20

Bettane + Desseauve: 15/20

Wine Advocate (Parker): 88/100

Description brève du produit :

LE **vin blanc** de l'Ermitage du Pic Saint-Loup, à majorité **roussanne**. Bien **élevé en fûts** et foudres, il est riche et opulent (fruits blancs, verveine, fenouil).

Description du produit :

*En savoir plus sur l'**Ermitage du Pic Saint-Loup** en général*

Commentaires sur cet **Ermitage du Pic Saint-Loup "Sainte Agnès" blanc sec 2014** :

Guide Bettane + Desseauve 2017 : 15/20. *Plein et profond sur des notes originales de poire et de fruits jaunes. Finale délicate. Apogée de 2016 à 2019.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2016 : *"Encore juvénile, le blanc 2014 affiche une densité certaine ; sa belle acidité lui conserve un profil effilé."*

Robert Parker's Wine advocate (Jeb Dunnuck - avr. 2016) : *Looking first at this estate's white,*

the 2014 Languedoc Sainte Agnes Blanc (50% Roussanne, 20% Clairette, 20% Grenache Blanc/Gris and 10% Marsanne) has lots of apple peel, citrus and a hint of mint in a medium-bodied, juicy, clean, refreshing style. It's ideal for starting a meal over the coming year or two. Drink 2016 - 2018.

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 : Jaune pâle, reflet vert. Nez fruits blancs, pêche, abricot, fruits secs (amande, noix). L'attaque en bouche est droite, franche, notes d'anis, de verveine, de fruits secs. Frais, belle longueur.

Typicité du sol : Argilo-calcaire Dolomit

Rendements : 30 Hl / Hectare

Garde : apogée 2016-2017

Vinification : Méthode traditionnelle. Vinification et élevage en fût de chêne et foudre

Assemblages : 50% roussanne, 20% clairette, 20% grenache blanc, gris, 10% marsanne

Dégustation : 12 -15° C