

Ermitage du Pic Saint-Loup "Tour de Pierres" rouge 2014



Prix du produit :

66,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2014

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Cuvée: Tour de Pierres

RVF: 14.5/20

Bettane + Desseauve: 15/20

Wine Advocate (Parker): 88/100

Description du produit :

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

Commentaires sur cet **Ermitage du Pic Saint-Loup Tour de Pierres 2014** :

Guide Bettane + Desseauve 2017 : 15/20. *Fruité aromatique et gourmand avec de belles épices et une finale fraîche. Apogée de 2016 à 2020.*

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.*

Robert Parker's Wine advocate (Jeb Dunnuck - avr. 2016) : *While the Ste Agnes cuvee was still in foudre, the 2014 Coteaux du Languedoc Pic Saint-Loup Tour de Pierres was already in bottle. Juicy, fruit forward and deliciously gulpable, this blend of 40% Syrah, 40% Grenache, and the*

balance Mourvèdre and Carignan is medium-bodied, nicely balanced and has attractive notes of peppery herbs, garrigue, saddle leather and violets. It should drink nicely for 4-5 years (2016-2021).

Fiche technique rédigée par le domaine :

Dégustation : Robe soutenue, limpide. Nez fruits rouges, pruneau, moka, épices, garrigue. Finale fraîche. Bel accord avec des plats à base de tomate.

Sols : Argilo-calcaire et argile rouge, éboulis de bas de pente, gravette

Rendements : 36 HI / Hectare

Vinification : Méthode traditionnelle

Elevage : Foudre et barrique

Assemblages : 40% syrah, 40% grenache, 10% mourvèdre et 10% carignan

Température de dégustation : 18-19° C

Accompagnement : Plats à base de tomate.

Description brève du produit :

L'entrée de gamme des frères Ravaille (si on peut utiliser ce terme pour un vin de cette qualité!) destiné aux impatients qui recherchent un bon Pic Saint-Loup à déguster jeune, sur le fruit frais.