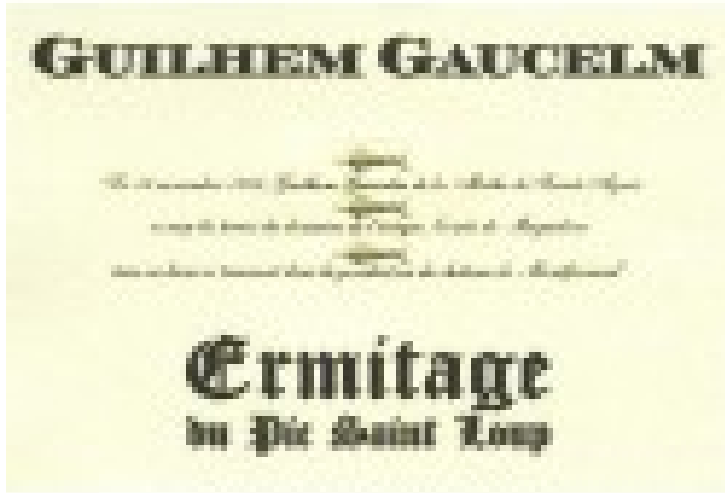


# Ermitage du Pic Saint-Loup "Guilhem Gaucelm" rouge 2014



Prix du produit :

**234,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2014

Appellation: Pic Saint-Loup

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Guilhem Gaucelm

RVF: 18/20

Bettane + Desseauve: 16.5/20

Cépage dominant: grenache - syrah

**Description brève du produit :**

**18/20 RVF, 16,5/20 B+D.** 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

**Guilhem Gaucelm rouge 2014 de l'Ermitage du Pic Saint-Loup**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018** (août 2017) : 18/20. *Par le raffinement de son*

---

*expression, ce vin transcende les limites du millésime. Il prend à son compte la pointe végétale récurrente en 2014 et l'intègre brillamment à une puissante évocation de garrigue et de jardin d'herbes aromatiques. La matière suit, svelte, avec beaucoup d'intensité et de délié. **Commentaire général du même guide sur les vins du domaine** : Dans où les vignerons du sud s'interrogent sur le niveau de maturité optimal des raisins, qui conditionne le style des cuvées, les frères Ravaille montrent une voie pertinente, voie d'équilibre entre fraîcheur et velouté de chair. Avec leurs vins (les deux rouges 2015, le blanc 2016 et l'émouvant Guilhem Gaucelm 2014), on discerne tous les détails d'un fruit croquant, réactif, sans avoir le sentiment que soient reniés par une sous-maturité disciplinaire l'origine, le lieu, le terroir ou le soleil.*

**Guide Bettane+Desseauve 2017** : 16,5/20. Nous avons goûté le vin avant la mise, la puissance de goût était impressionnante. Les vieux grenaches apportent un supplément de fond et de race. Cette cuvée sera disponible début 2017. Apogée de 2016 à 2020.

**La revue du vin de France - Spécial millésime 2014** (juin 2016) : 16,5-17,5/20. Chair tendre mais pleine maturité du fruit, structure fine et solide, profondeur intériorisée : un jus complet que l'élevage en foudre patinera. Les autres cuvées du domaine, Tour de Pierre et Saint-Agnès, possèdent les mêmes qualité de finesse et de délié, avec un peu moins de maturité mais la même noblesse de saveur.

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

**Dégustation:** Robe violette miroitante aux reflets rouges. Expression aromatique intense de cacao noir, réglisse et havane qui s'enrichit de notes de prune et de quetsche aux accents de maturité avancée. En bouche dominant les fruits et la crème pâtissière meringuée. L'attaque est charnue et généreuse. Les tannins d'un grain très fin structurent précisément ce vin dont l'amplitude en bouche impressionne laissant en finale une sensation de volupté.

**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.