

Domaine Christophe Peyrus Pic Saint Loup rouge 2013



Prix du produit :

126,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): C. PEYRUS (Reboussiers)

Millésime: 2013

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

RVF: 16/20

Bettane + Desseauve: 16.5/20

Cépage dominant: grenache - syrah

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE CHRISTOPHE PEYRUS

Commentaires sur ce Pic Saint Loup rouge 2013 du Domaine Christophe Peyrus :

Guide RVF des meilleurs Vins de France 2017 : 16/20. A propos des 2013 du Domaine Peyrus en général : *On sent la patte d'un grand styliste : les cuvées concilient plaisir et élégance, jovialité et retenue. 2013 débute l'aventure en fanfare.*

Guide Bettane + Desseauve 2017 : *Très beau fruit suave, fin et profond. Que de charme !* 16,5/20. Apogée : 2016 à 2022.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépages : 80 % Syrah, 20 % Grenache

Caractères : Fleuri, épicé, minéral, "mine de crayon". Coeur de bouche frais et acide, notes de groseille et framboise. La finale est droite avec des tanins aux arômes de floraux (violette, iris).

Température de Service : 15 °C

Potentiel de Garde : 3 ans et plus

Accord Met/Vin : Rognons à l'échalote et moutarde à l'ancienne.

Terroir : Un brin de terre exceptionnel par son exposition, son altitude et son origine géologique. Issu de l'origine du Pic Saint-Loup au secondaire, ce lieu appelé "paleo cuesta" est la conséquence de la déformation de la plaque sud-ouest de l'appellation, par laquelle on accède au sommet du Pic. Le sol y est très complexe et unique par son originalité, les calcaires durs, les calcaires à silex et les résurgences dolomitiques qui sont présentes à l'affleurement du terroir. La pierrosité est donc très importante en surface, le vin élaboré donne de suite un caractère, une énergie franche et droite, avec une très belle acidité de fruits frais et gourmands. L'équilibre sucre/alcool est faible entre 12 et 12,5 °.

Les vins sont denses, de couleur noir profond, dû à la syrah qui représente 80% de l'assemblage, le reste étant le grenache noir, 20%.

Ce lieu permet de plus travailler sur la précision et la minéralité des jus. La macération par infusion donne le juste milieu entre la densité, le coeur de bouche et la structure finale fraîche, sans tanins excessifs.

Mot du Vigneron : Voici dans la série des millésimes exceptionnels que 2013 pointe son nez pour le bonheur des petits et des grands. Il est arrivé tout seul, s'est vinifié tout seul, bien élevé, même sans son vigneron, ce jeune loup est tombé à pic. Beau plaisir de partage!

Description brève du produit :

Nouveau challenge du vinificateur du Clos Marie, ce Pic Saint Loup commence déjà à une très haut niveau, jusqu'où ira-t-il ? 16/20 RVF : "*On sent la patte d'un grand styliste 2013 débute l'aventure en fanfare.*"