

Ermitage du Pic Saint-Loup "Tour de Pierres" rouge 2015



Prix du produit :

78,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2015

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Tour de Pierres

RVF: 14.5/20

Wine Advocate (Parker): 88/100

Cépage dominant: syrah

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. Grand millésime 2015 !

Description du produit :

PRÉSENTATION DE L'ERMITAGE DU PIC SAINT LOUP

Commentaires sur ce

Ermitage du Pic Saint-Loup "Tour de Pierres" rouge 2015 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 (août 2017) : 14,5/20.

Commentaire général sur les vins du domaine : *Dans un contexte où les vigneron 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.

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, avr. 2017) : 88/100. *The 2015 Pic Saint Loup Tour de Pierres is a solid red that's made from 40% each of Grenache and Syrah, with 10% each of Carignan and Mourvèdre. It was 80% destemmed and spent 12 months in foudre and barrels. It offers old-school notes of peppery herbs, saddle leather and both red and black fruits, as well as medium-bodied richness, a fresh, focused texture, and a touch of chewy tannin. Drink this character-filled effort over the coming 4-6 years. Drink date 2017-2023*

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 Hl / 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.