Clos Marie - Pic Saint Loup "Simon" rouge 2012

Prix du produit :

97,50 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC
Vigneron(ne): Julien+Peyrus (CLOS MARIE)
Millésime: 2012
Appellation: Pic Saint-Loup
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Simon
RVF: 16,5/20
Bettane + Desseauve: 17.5/20
Wine Advocate (Parker): 89+/100
Cépage dominant: GSM grenache-syrah-mourvèdre

Description du produit :

PRÉSENTATION DU CLOS MARIE
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce **Clos Marie Simon 2012 :**

Guide Bettane et Desseauve 2015 : *Tannin aérien, fin, subtil, le pic à son meilleur. Jus splendide, minéralité superbe. Apogée à partir de 2014.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2015 : *profondeur de saveur et distinction des matières placent les rouges du Clos Marie au sommet du Pic Saint-Loup. Réglisse et violette, Simon 2012 est plus classiquement marqué par une syrah distinguée ; il se dégage beaucoup d?élégance de son profil accrocheur et tendu.*

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, avril 2015) : *The 2012 Pic Saint Loup Cuvee*

Simon offers lots of raspberry, black cherry, graphite and hints white pepper to go with a medium-bodied, lively and fresh profile on the palate. I like the depth and concentration in the 2013 a tad more, but this is still rock solid. Drink it over the coming 4-5 years. Drink 2015-2019. 89/100.

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, avril 2014) : *Looking at the 2012s I was able to taste, which were also still tank, the 2012 Coteaux du Languedoc Pic Saint Loup Simon shows lots of Syrah character, with assorted blackberry, black raspberry, earth and spice aromas and flavors, medium-bodied richness and excellent overall purity. Showing a tannic bite on the finish, it should round into form nicely once bottled and have 8-10 years of longevity. Drink 2014-2024. 90-92/100.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépages : 45% grenache (25 ans), 45% syrah (20 ans), 10% mourvèdre (15 ans)

Rendements : 30hl / ha

Terroir : semi-coteaux, cône de déjection argilo-calcaire du Piémont, sol du quaternaire

Service : carafé à 16-18°C

Garde : 5 à 10 ans
accord mets-vin: viandes en sauce ou gibier, gratin d'aubergines, canard aux olives...

Description brève du produit :

17,5/20 Bettane Desseauve. Une cuvée typée syrah en 2012, assez aromatique, et armée d'une élégance de tanins rare.