

# Ermitage du Pic Saint-Loup "Sainte Agnès" rouge 2015



Prix du produit :

108,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2015

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Cuvée: Sainte Agnès

RVF: 16,5/20

Wine Advocate (Parker): 87/100

Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

La cuvée intermédiaire d'un des meilleurs Pic Saint-Loup, bio, dans un millésime friand qu'on pourra commencer à déguster dans sa jeunesse. Un grand Languedoc pour moins de 20 €.

Description du produit :

## PRESENTATION DE L'ERMITAGE DU PIC SAINT-LOUP

Commentaires sur ce

## Ermitage du Pic Saint-Loup "Saint Agnès" rouge 2015

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018** (août 2017) : 16,5/20. Commentaire général sur les vins du domaine : *Dans un contexte 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.

**Robert Parker's Wine Advocate** (Jeb Dunnuck, Avr. 2017) : 87/100. *The 2015 Coteaux du Languedoc Cuvee St Agnes is mostly Roussanne, with 20% each of Grenache and Clairette, and 10% Marsanne. It offers classic apple, citrus and sappy herb aromatics, medium body, bright acidity and a clean finish. I suspect it will be even better with six months of bottle age.*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Dégustation** : Robe soutenue, reflet violacé. Nez cacao, cuir, épices, fruits noirs (cassis). Attaque en bouche souple, fraîche, on retrouve le cacao, les fruits noirs. Tanins fins mais serrés. Il accompagne à merveille un carré d'agneau.

**Sols** : Argilo-calcaire argile blanche et calcaire dur, milieu de coteaux

**Rendements** : 30 HL / Hectare

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

**Vinification** : Méthode traditionnelle, égrappage

**Cuaison** : 35 jours

**Elevage** : Foudre et barrique entre 12 et 14 mois

**Température de dégustation** : 18°-19°C

**Accompagnement** : Carré d'agneau