

# Ermitage du Pic Saint-Loup "Sainte Agnès" blanc sec 2015



Prix du produit :

**96,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2015

Appellation: Languedoc

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Cuvée: Sainte Agnès

RVF: 15/20

Wine Advocate (Parker): 87/100

Cépage dominant: roussanne

**Description brève du produit :**

LE **vin blanc** de l'Ermitage du Pic Saint-Loup, à majorité **roussanne**. Bien **élevé en fûts** et foudres, il est riche et opulent (fruits blancs, verveine, fenouil).

**Description du produit :**

**PRESENTATION DE L'ERMITAGE DU PIC SAINT LOUP**

Commentaires sur cet

**Ermitage du Pic Saint-Loup "Sainte Agnès" blanc sec 2015 :**

**Robert Parker's Wine Advocate** (Jeb Dunnuck, Apr. 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. Drink date 2017-2019.*

**La Revue du Vin de France** (mars 2016) - Les 50 cuvées qui racontent le Languedoc : *"Les derniers millésimes de ce domaine historique du Pic Saint-Loup affirment brillamment un caractère de plus en plus ciselé et expressif. Une affirmation à la mesure de la réflexion des frères Ravaille, exemplaire sur le matériel végétal et son adéquation aux différents terroirs. Les vins du domaine expriment aujourd'hui cette forte unité de style. Plus qu'un modèle, cet Ermitage est un phare. "*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Dégustation :** Jaune pâle, reflet vert. Nez fruits blancs, pêche, abricot, fruits secs (amande, noix). L'attaque en bouche est droite, franche, notes d'anis, de verveine, de fruits secs. Frais, belle longueur.

**Typicité du sol :** Argilo-calcaire Dolomit

**Rendements :** 30 Hl / Hectare

**Garde :** apogée 2016-2017

**Vinification :** Méthode traditionnelle. Vinification et élevage en fût de chêne et foudre

**Assemblages :** 50% roussanne, 20% clairette, 20% grenache blanc, gris, 10% marsanne

**Dégustation :** 12 -15° C