

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



Prix du produit :

**90,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2015

Appellation: Pic Saint-Loup

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 150cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Tour de Pierres

RVF: 14.5/20

Wine Advocate (Parker): 88/100

Cépage dominant: grenache - 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, ou plus tard avec plus de complexité (surtout en magnum !). Grand millésime 2015.

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DE L'ERMITAGE DU PIC ST LOUP  
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

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

---

## Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018

**Robert Parker's Wine Advocate** (Jeb Dunnuck, avr. 2017): *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.