

Clos Marie - Pic Saint Loup "Les Glorieuses" rouge 2015



Prix du produit :

360,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Julien+Peyrus (CLOS MARIE)

Millésime: 2015

Appellation: Pic Saint-Loup

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Glorieuses

RVF: 17/20

Cépage dominant: grenache - syrah

Description brève du produit :

16,5/20 RVF. Au Clos Marie, Les Glorieuses est la micro-cuvée "de garage" comme on dirait à Bordeaux. Elle n'est produite que dans les millésimes qui le méritent. C'est aussi et surtout une démonstration qu'il est possible de réaliser un très grand cru d'appellation Pic Saint-Loup !

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU CLOS MARIE
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Clos Marie "Les Glorieuses" 2015 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : 16,5/20. ***Une belle réussite pour les rouges en 2015, qui peuvent paraître un peu stricts encore; leurs tanins se fixeront d'ici deux***

à trois ans. Les Glorieuses se démarque par sa texture fluide et la sensation acidulée qu'elle propose.

Guide Bettane + Desseauve 2019 (août 2018) : 17/20. *Apogée de 2023 à 2030*

Détails techniques sur cette cuvée transmis par le domaine :

Cépages: 50% grenache (40 ans), 50% syrah (20 ans)

Rendements: 30hl / ha

Terroir: Sol du quaternaire, cône de déjection d'argilo-calcaire du Piémont

Service: carafé minimum 2h avant, entre 16 et 18°C

Garde: 5 à 15 ans, **attention** cette cuvée a tendance à se refermer pendant 3-5 ans après la mise en bouteilles, pour mieux exploser ensuite.

Accord mets-vin: Emincé de filet de canard sur un sauté de trompettes de la mort