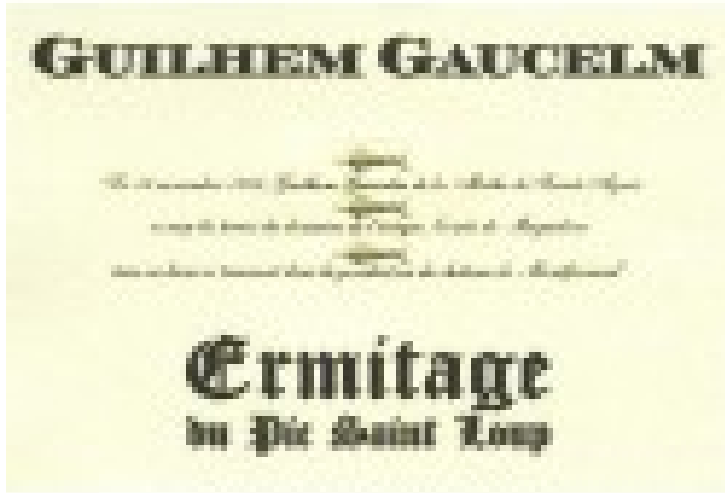


# Ermitage du Pic Saint-Loup "Guilhem Gaucelm" rouge 2015



Prix du produit :

**234,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2015

Appellation: Pic Saint-Loup

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Cuvée: Guilhem Gaucelm

RVF: 18/20

Cépage dominant: grenache - syrah

Description brève du produit :

**18/20 RVF.** La grande cuvée du domaine, vinifiée et élevée pour durer. Patience...

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

**Guilhem Gaucelm rouge 2015 de l'Ermitage du Pic Saint-Loup**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019** (août 2018) : 18/20. *Parmi les rouges, basés principalement sur la syrah et le grenache, on trouve trois expressions différentes, mais qui résolvent toujours l'équation entre fraîcheur, velouté de chair et aromatique complexe. Les vieilles vignes de Guilhem Gaucelm proviennent de terroirs de galets roulés. Un vin complexe et intense, dont les deux ans en foudre ont patiné les tanins avec finesse, qui se montre déjà très*

---

*ouvert mais reste destiné à la garde.*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Dégustation:** Robe violette miroitante aux reflets rouges. Expression aromatique intense de cacao noir, réglisse et havane qui s'enrichit de notes de prune et de quetsche aux accents de maturité avancée. En bouche dominant les fruits et la crème pâtissière meringuée. L'attaque est charnue et généreuse. Les tannins d'un grain très fin structurent précisément ce vin dont l'amplitude en bouche impressionne laissant en finale une sensation de volupté.

**Garde:** 15 à 20 ans.

**Sols :** Argilo-calcaire datant du quaternaire. Galets roulés, Sol filtrant.

**Rendements :** entre 10 et 20 Hl / Hectare

**Assemblages :** 50% syrah, 50% grenache (vieilles vignes de 85 ans en gobelets)

**Vinification :** Méthode traditionnelle, pigeage. Elevage en fûts de chêne de 24 à 30 Mois

**Température de dégustation :** 16°-19°C

**Accompagnement :** Viande rouge, bécasse aux cèpes, épaule d'agneau.