Ermitage du Pic Saint-Loup "Sainte Agnès" rouge 2016

Prix du produit :

126,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC
Vigneron(ne): Fam. Ravaille (HERITAGE DU PSL)
Millésime: 2016
Appellation: Pic Saint-Loup
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 16-20 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Sainte Agnès
RVF: 16,5/20
Bettane + Desseauve: 16/20
Cépage dominant: grenache - syrah

Description du produit :

PRESENTATION DE L'ERMITAGE DU PIC SAINT-LOUP

Commentaires sur ce

Ermitage du Pic Saint-Loup "Saint Agnès" rouge 2016

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : 16,5/20*. 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. Moka et fruits rouges au nez. Si l'assemblage est le même que pour Tour de Pierre, les raisins de Sainte-Agnès proviennent du calcaire de Cazevieille, ce qui lui donne une impulsion et un élan très raffiné.*

Guide Bettane + Desseauve 2020 (août 2019) : 16/20*. Superbe en 2016. Puissant en goût et en saveurs, olives noires, sauge, thym, romarin ; la finale de grand charme est construite autour de*

tanins fins, de fruits rouges frais, d'une touche de lardé et de fumé. Son énergie mentholée en fait un archétype du pic saint loup. Apogée de 2019 à 2024.
Accords mets et vins : Daube et sauté d'agneau, andouillette et saucisse, grillades et côtes d'agneau, côte de boeuf, côte de veau.

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

Cuvaison : 35 jours

Elevage : Foudre et barrique entre 12 et 14 mois

Température de dégustation : 18°-19°C

Accompagnement : Carré d'agneau

Description brève du produit :

16,5/20 et coup de coeur RVF. 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 €.