

Ermitage du Pic Saint-Loup "Tour de Pierres" rouge 2016



Prix du produit :

72,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2016

Appellation: Pic Saint-Loup

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Tour de Pierres

RVF: 15,5/20

Bettane + Desseauve: 16/20

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.

Description du produit :

PRÉSENTATION DE L'ERMITAGE DU PIC SAINT LOUP

Commentaires sur ce

Ermitage du Pic Saint-Loup "Tour de Pierres" rouge 2016 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : 15,5/20. *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. Tour de Pierre est une très belle entrée en matière pour appréhender la version argileuse du Pic Saint Loup. Un vin onctueux avec de la mâche, très équilibré.

Guide Bettane + Desseauve 2019 (août 2018) : Coup de coeur, 16/20 . *Très joli pic-saint-loup au nez de violette. Finale fraîche, mentholée, d'une délicatesse rare. Apogée de 2018 à 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.