Ermitage du Pic Saint-Loup "Tour de Pierres" rouge 2017

Prix du produit :

72,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC
Vigneron(ne): Fam. Ravaille (HERITAGE DU PSL)
Millésime: 2017
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: 15/20
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. Rien n'empêche de le conserver 5 ans en cave, il n'en sera que meilleur.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Ermitage du Pic Saint-Loup "Tour de Pierres" rouge 2017

Lire les commentaires du millésime précédent

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : 15/20. *Généreusement épicé et floral, juteux et friand.*

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.