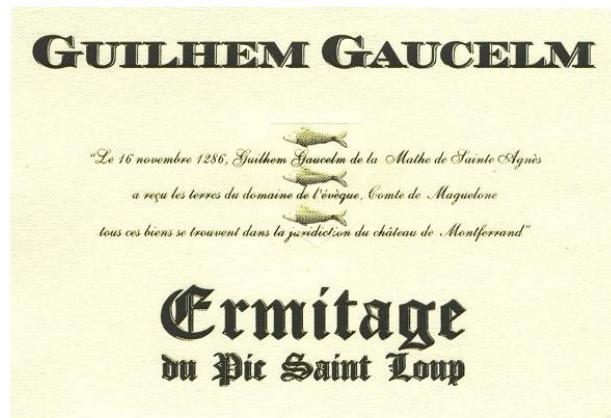


Ermitage du Pic Saint-Loup "Guilhem Gaucelm" rouge 2016



Prix du produit :

300,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2016

Appellation: Pic Saint-Loup

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Guilhem Gaucelm

RVF: 16,5/20

Cépage dominant: grenache - syrah

Description brève du produit :

16,5/20 RVF. La grande cuvée du domaine, vinifiée et élevée pour durer. Patience...

Description du produit :

**PRESENTATION DE L'ERMITAGE DU PIC SAINT-LOUP
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Guilhem Gaucelm rouge 2016 de l'Ermitage du Pic Saint-Loup

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : 16,5/20. Se veut une cuvée de référence à Pic Saint Loup. Un élevage long patine cet assemblage paritaire de grenache et de

syrah. La bouche offre beaucoup de relief dans un univers très épicé et fumé, offrant toujours une acidité mûre en soutien.

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 dominent 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.