

Ermitage du Pic Saint-Loup "Sainte Agnès" rouge 2017

Prix du produit :

120,00 €



caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2017

Appellation: Pic Saint-Loup

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Sainte Agnès

RVF: 16/20

Cépage dominant: grenache - syrah

Description brève du produit :

16/20 RVF. La cuvée intermédiaire d'un des meilleurs Pic Saint-Loup, bio, dans un millésime chaud qui gagnera à être conservé quelques années. Un grand Languedoc pour 20 €.

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 "Saint Agnès" rouge 2017

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : 16/20. *Définit à merveille le terroir de Cazevieille. Vif et pénétrant, avec un beau support juteux.*

La Revue du Vin de France (hors-série n°39, nov. 2020) : *Le vin offre un nez envoûtant qui rappelle la framboise sauvage.*

La Revue du Vin de France (octobre 2019, dégustation de Caroline Furtoss de mars à juin 2019) : 16/20. *Il offre un nez envoûtant qui rappelle la framboise sauvage. En bouche, la fraîcheur du Pic prend sa place, avec une finale salivante et précise.*

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

Cuaison : 35 jours

Elevage : Foudre et barrique entre 12 et 14 mois

Température de dégustation : 17-18°C

Accompagnement : Carré d'agneau