

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



Prix du produit :

**135,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2017

Appellation: Pic Saint-Loup

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 150cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Sainte Agnès

RVF: 16/20

Cépage dominant: grenache - syrah

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 "Sainte Agnès" rouge 2017 MAGNUM**

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

**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 HI / 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** : 17-18°C

**Accompagnement** : Carré d'agneau

**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 moins de 20 €.