

# Clos Marie - Pic Saint Loup "Simon" rouge 2017



Prix du produit :

**192,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Julien+Peyrus (CLOS MARIE)

Millésime: 2017

Appellation: Pic Saint-Loup

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Simon

RVF: 17/20

Bettane + Desseauve: 17/20

Cépage dominant: GSM grenache-syrah-mourvèdre

Description brève du produit :

**17/20 RVF.** Une cuvée déjà aromatique, et armée pour de longues années grâce à une profondeur ainsi qu'une élégance de tanins rares.

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU CLOS MARIE  
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

**Clos Marie Simon rouge 2017 :**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020** (août 2019) : 17/20. *Encore ferme, la cuvée*

---

*Simon est une référence en Pic Saint Loup. Il évoque magnifiquement la ronce et le poivre sauvage. Nous profitons d'une belle longueur d'épices douces. Il sera prêt à partir de 2021.*

**Guide Bettane + Desseauve 2020** (août 2019) : 17/20. *Dégusté avant la mise, nous avons aimé sa trame raffinée, sa race, son énergie et sa buvabilité. Il faudra préserver ces qualités rares à la mise. Apogée 2018 à 2027.*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Cépages** : 45% grenache (25 ans), 45% syrah (20 ans), 10% mourvèdre (15 ans)

**Rendements** : 30hl / ha

**Terroir** : semi-coteaux, cône de déjection argilo-calcaire du Piémont, sol du quaternaire.

**Service** : carafé à 16-18°C

**Garde** : 5 à 10 ans

**Accord mets-vin** : viandes en sauce ou gibier, gratin d'aubergines, canard aux olives...