

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...