

Mas de l'Oncle Languedoc Pic Saint-Loup "Cuvée Jules" rouge 2017

Prix du produit :

54,00 €



caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Bonmarchand (Mas de L'ONCLE)

Millésime: 2017

Appellation: Pic Saint-Loup

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: grenache

Description brève du produit :

Une **découverte** bio en Pic Saint-Loup, en pleine ascension grâce à un bon couple terroir/vigneron. Chaque millésime dépasse le précédent... et cette cuvée élevée en fûts non neufs rencontre un succès fou !

Description du produit :

[PRÉSENTATION DU MAS DE L'ONCLE](#)
[+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK](#)

Commentaires sur ce

Pic Saint loup Mas de l'Oncle cuvée Jules 2017

Toutes les vignes du domaine sont menées aussi soigneusement : En **bio**, pas de désherbant ni d'insecticide : elles sont labourées régulièrement (pour éviter à l'herbe de venir concurrencer la vigne), et les sarments broyés pour fertiliser les sols. C'est plus de travail mais le prix à payer pour obtenir un futur grand vin bio !

Le terroir est composé de côteaux argilo-calcaires et argilo-limoneux, en pente légère.

Le climat est méditerranéen, humide et frais. Les vignes se situent à 150-200 mètres d'altitude et sont exposées sud-est. L'amplitude thermique est très marquée en été entre le jour et la nuit, gage de baies concentrées et aromatiques.

Toujours dans un souci de qualité, les **rendements sont limités** (25hl/ha pour la cuvée Jules, soit seulement la moitié de la limite autorisée) grâce à un ébourgeonnage et une taille stricts.

Le tri est effectué à la vigne grâce aux **vendanges manuelles**, dont le fruit est transporté en caissettes, triées à nouveau au chai si besoin.

Chaque cépage est **vinifié séparément** pour optimiser l'assemblage final de cette cuvée prestigieuse du domaine, en fonction du millésime.

Les baies sont égrappées, puis encuvées par gravité, et régulièrement remontées pour une extraction lente et douce (cuvaïson 25-30 jours).

Enfin, un élevage d'un **an en fûts** de chêne français à grains fins (non neufs, de 1 à 2 vins - 225 et 400 L) puis 3 mois en cuves pour permettre l'harmonisation des assemblages et une filtration minimum lors de la mise.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Dégustation : Robe grenat, légèrement ambrée qui suggère qu'il y a eu un élevage long et minutieux de cette cuvée en fut de chêne. Un nez épicé, un peu mentholé qui laisse pressentir un vin de caractère avec de la structure en bouche. Cette cuvée est suave, épicée et des tanins plus prononcées. Un vin de repas par excellence.

Appellation : AOC PIC SAINT LOUP

Cépages : 30% Syrah, 50 % grenache, 10% carignan, 10 % cinsault

Accord mets/vin : mariez ce vin avec des plats en sauce tels que la gardianne de taureau, le civet de coq. Jouer sur les épices avec de l'agneau braisé au thym et aux 3 poivres.

Service : à servir idéalement à 16 degrés. Se conserve entre **5 et 7 ans**.