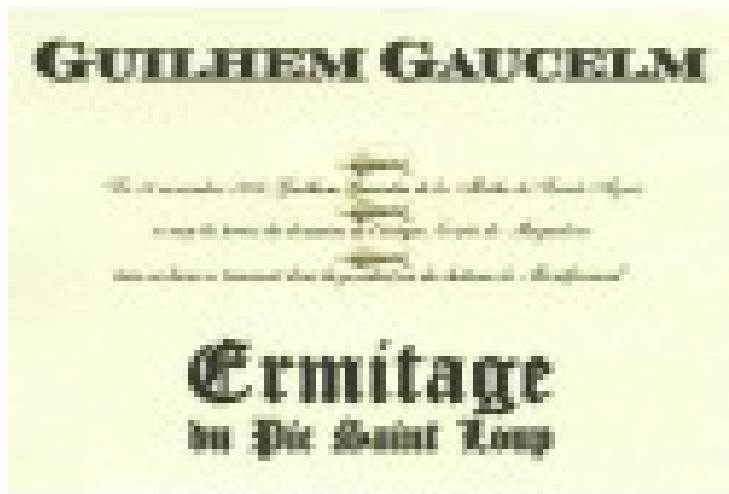


Ermitage du Pic Saint-Loup "Guilhem Gaucelm" rouge 2005 JEROBOAM



Prix du produit :

270,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2005

Appellation: Languedoc

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 300 cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Guilhem Gaucelm

RVF: 16/20

Cépage dominant: grenache - syrah

Description brève du produit :

16/20 RVF. La grande cuvée du domaine, vinifiée et élevée pour durer. Généreusement cédé par la famille Ravaille en mai 2020.

Description du produit :

**PRESENTATION DE L'ERMITAGE DU PIC SAINT-LOUP
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Guilhem Gaucelm rouge 2005 JEROBOAM de l'Ermitage du Pic Saint-Loup

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : 16/20.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Dégustation: Robe violette miroitante aux reflets rouges. Expression aromatique intense de cacao noir, réglisse et havane qui s'enrichit de notes de prune et de quetsche aux accents de maturité avancée. En bouche dominent les fruits et la crème pâtissière meringuée. L'attaque est charnue et généreuse. Les tannins d'un grain très fin structurent précisément ce vin dont l'amplitude en bouche impressionne laissant en finale une sensation de volupté.

Garde: 15 à 20 ans.

Sols : Argilo-calcaire datant du quaternaire. Galets roulés, Sol filtrant.

Rendements : entre 10 et 20 HL / Hectare

Assemblages : 50% syrah, 50% grenache (vieilles vignes de 85 ans en gobelets)

Vinification : Méthode traditionnelle, pigeage. Elevage en fûts de chêne de 24 à 30 Mois

Température de dégustation : 16°-19°C

Accompagnement : Viande rouge, bécasse aux cèpes, épaule d'agneau.