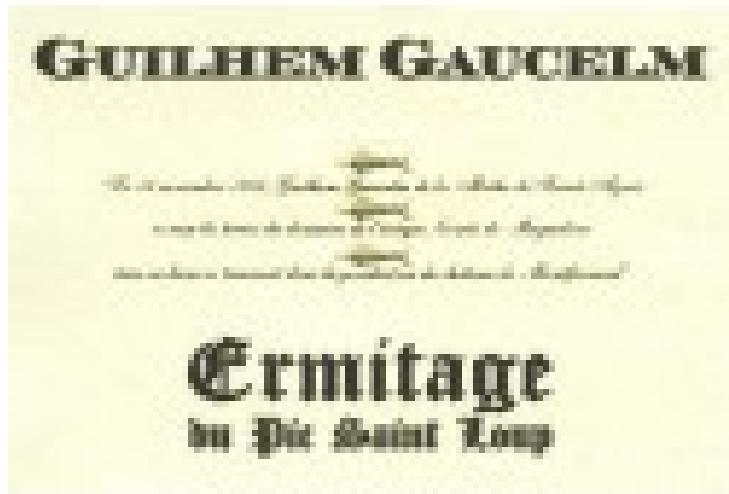


# Ermitage du Pic Saint-Loup "Guilhem Gaucelm" rouge 2006 MAGNUM



Prix du produit :

**135,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2006

Appellation: Languedoc

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 150cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Guilhem Gaucelm

RVF: 17/20

Cépage dominant: grenache - syrah

Description brève du produit :

17/20 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 2006 JEROBOAM de l'Ermitage du Pic Saint-Loup**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : 17/20.**

**Robert Parker's Wine Advocate** (David Schildknecht, sept. 2011), 89/100. A strongly medicinal cast of fruit pit, iodine, and herbal concentrates (sage and horehound above all) inflects dark cherry, blackberry and purple plum. There is a metaphorically cooling and soothing aspect to the bittersweetly persistent herbal traits here rather than the somewhat sweet-sour tug I observed 30 months prior; the tannins have become finer; and while there is an imposing sense of viscosity, I see no reason to doubt the label's claim that we are dealing with only 13.5% alcohol. Not only is this intriguingly lovely now, I suspect it will remain so for at least 2-3 more years.

**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.