Ermitage du Pic Saint-Loup "Sainte Agnès" rouge 2014 MAGNUM

Prix du produit :

61,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC
Vigneron(ne): Fam. Ravaille (HERITAGE DU PSL)
Millésime: 2014
Appellation: Languedoc
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 150cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Sainte Agnès
RVF: 15,5/20
Bettane + Desseauve: 16/20
Wine Advocate (Parker): 90/100
Cépage dominant: syrah

Description du produit :

PRESENTATION DE L'ERMITAGE DU PIC SAINT-LOUP

Commentaires sur ce Ermitage du Pic Saint-Loup "Sainte Agnès" rouge 2014 MAGNUM :

Robert Parker's Wine advocate (Jeb Dunnuck - avr. 2017) : 90/100. *Possessing a Cote Rotie like bouquet of raspberries, olives, flowers and spice, the 2014 Languedoc Pic Saint Loup Ste Agnes is medium-bodied, elegant and silky on the palate, with fine tannin and a hard-to-resist style. Northern Rhone lovers should check this out! The blend is 40% Syrah, 40% Grenache and the balance Mourvèdre and Carignan, only partially destemmed and aged in foudre and barrel.* Drink date 2017-2022.

Guide Bettane + Desseauve 2017 *: 16/20. Beaucoup de fraîcheur dans cette cuvée sur les parcelles de Cazevieille. Syrah et grenache dominent l'assemblage à parts égales, la première*

tirant aromatiquement l'assemblage. Apogée de 2016 à 2024.

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017 : *15,5/20. Coup de coeur de l'année. Dans ce vin tout en vibration fraîche, la relative maigreur du millésime est contournée pour être mise au service de l'éclat croquant du fruit.*

Robert Parker's Wine advocate (Jeb Dunnuck - avr. 2016) : *Moving to the reds, the 2014 Languedoc Pic Saint Loup Ste Agnes is 40% each of Syrah and Grenache, with the balance Mourvèdre and Carignan. Aged 18 months in foudre and barrique, it has lots of black and blue fruits, good minerality, building tannin and a concentrated, medium-bodied, fresh style.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Dégustation : Robe soutenue, reflet violacé. Nez cacao, cuir, épices, fruits noirs (cassis). Attaque en bouche souple, fraîche, on retrouve le cacao, les fruits noirs. Tanins fins mais serrés. Il accompagne à merveille un carré d'agneau.

Sols : Argilo-calcaire argile blanche et calcaire dur, milieu de coteaux

Rendements : 30 Hl / Hectare

Assemblages : 40% syrah, 40% grenache, 10% mourvèdre, 10% carignan

Vinification : Méthode traditionnelle, égrappage

Cuvaison : 35 jours

Elevage : Foudre et barrique entre 12 et 14 mois
Température de dégustation : 18°-19°C
Accompagnement : Carré d'agneau

Description brève du produit :

La cuvée intermédiaire d'un des meilleurs Pic Saint-Loup, bio, dans un millésime friand qui ne s'est révélé excellent qu'en fin des années 2010 ! Un grand Languedoc prêt à boire, généreusement cédé par la famille Ravaille en mai 2020.