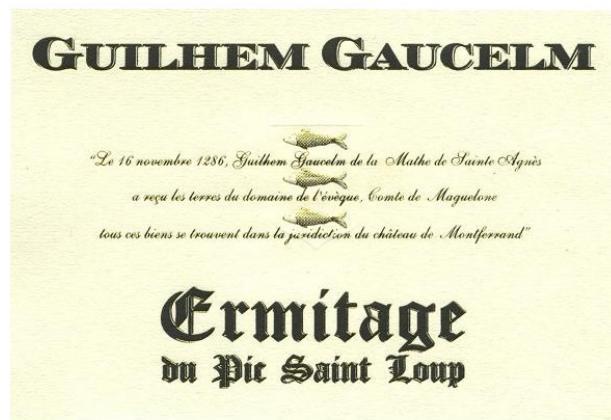


Ermitage du Pic Saint-Loup "Guilhem Gaucelm" rouge 2017



Prix du produit :

282,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2017

Appellation: Pic Saint-Loup

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Guilhem Gaucelm

RVF: 95/100

Cépage dominant: grenache - syrah

Description brève du produit :

95/100 RVF. La grande cuvée du domaine, vinifiée et élevée pour durer. Patience...

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Guilhem Gaucelm rouge 2017 de l'Ermitage du Pic Saint-Loup

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept. 2021) : 95/100. Il évolue tranquillement, toujours dans une structure salivante, avec une belle matière épicee et florale et une finale

gourmande et pulpeuse. Un vin qui a de la tenue et de la race pour durer.

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov. 2020) : 95/100. Cité parmi les 8 flacons à acheter en priorité dans le Languedoc ("deux flacons de grande garde"). "Les très vieilles vignes de syrah et de grenache sont unies dans ce 2017 taillé pour la garde. Structuré, compact mais déjà fort salivant !"

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.