

# Clos Marie - Pic Saint Loup "Simon" rouge 2018



Prix du produit :

**198,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC  
Vigneron(ne): Julien+Peyrus (CLOS MARIE)  
Millésime: 2018  
Appellation: Pic Saint-Loup  
Couleur: rouge  
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €  
Format: 75cl  
Mode de culture: bio ou biodynamie  
Cuvée: Simon  
RVF: 91/100  
Bettane + Desseauve: 17.5/20  
Cépage dominant: GSM grenache-syrah-mourvèdre

Description brève du produit :

**91/100 RVF.** Une cuvée déjà aromatique, et armée pour de longues années grâce à une profondeur ainsi qu'une élégance de tanins rares.

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU CLOS MARIE  
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

**Clos Marie Simon rouge 2018**

**La Revue du Vin de France** (nov. 2021) : *Le vin s'ouvre lentement sur des notes d'épices fines, de thym citron. En bouche l'acidité est présente, bien intégrée; ces vieilles vignes de syrah, grenache et mourvèdre donnent un vin aux tanins fins.*

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021** (nov. 2020) : 91/100. *2018 nous livre un Simon au profil acidulé. Il reste abordable et rafraîchissant dans sa jeunesse, et restera agréable dans les 10 ans qui viennent.*

**Guide Bettane + Desseauve 2021** (déc. 2020) : 17,5/20. *Simon a une densité impressionnante et se positionne clairement en vin de garde. Ses notes empyreumatiques dominent, le fumé, le moka, le tabac. Sa palette d'arômes impressionnera quand elle s'ouvrira dans 2 à 3 ans.*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Cépages** : 45% grenache (25 ans), 45% syrah (20 ans), 10% mourvèdre (15 ans)

**Rendements** : 30hl / ha

**Terroir** : semi-coteaux, cône de déjection argilo-calcaire du Piémont, sol du quaternaire.

**Service** : carafé à 16-18°C

**Garde** : 5 à 10 ans

**Accord mets-vin** : viandes en sauce ou gibier, gratin d'aubergines, canard aux olives...