

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...