

Ermitage du Pic Saint-Loup "Sainte Agnès" rouge 2018

Prix du produit :

126,00 €



caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC
Vigneron(ne): Fam. Ravaille (HERITAGE DU PSL)
Millésime: 2018
Appellation: Pic Saint-Loup
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Sainte Agnès
RVF: 90/100
Cépage dominant: grenache - syrah

Description brève du produit :

90/100 RVF. La cuvée intermédiaire d'un des meilleurs Pic Saint-Loup, bio, dans un millésime chaud qui gagnera à être conservé quelques années. Un grand Languedoc pour 20 €.

Description du produit :

**PRÉSENTATION DE L'ERMITAGE DU PIC ST LOUP
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Ermitage du Pic Saint-Loup "Saint Agnès" rouge 2018

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept. 2021) : **90/100.** *Sainte Agnès a un côté plus strict et serré, des notes de coriandre fraîche et une finale élancée et salivante.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 90/100. *Une trame fraîche et salivante, qui a besoin d'ouverture.*

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

Cuaison : 35 jours

Elevage : Foudre et barrique entre 12 et 14 mois

Température de dégustation : 17-18°C

Accompagnement : Carré d'agneau