

Clos Marie - Pic Saint Loup "Simon" rouge 2011

PIC SAINT LOUP



CLOS MARIE

Simon

Prix du produit :

192,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Julien+Peyrus (CLOS MARIE)

Millésime: 2011

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Cuvée: Simon

RVF: 16,5/20

Bettane + Desseauve: 18/20

Wine Advocate (Parker): 92/100

Description brève du produit :

Le millésime 2011 est tout en puissance, très chaleureux et épicé. Le côté suave des tanins apporte de la finesse et lui confère un bel équilibre. **92/100 Parker, 18/20 Bettane Desseauve...**

Description du produit :

*En savoir plus sur le domaine du **Clos Marie** en général.*

Commentaire sur ce **Clos Marie - Pic Saint Loup "Simon" rouge 2011** :

Guide Bettane et Desseauve 2014 : *Grand style dans ce 2011, puissant en diable, opulent mais fin et suave, épicé ce qu'il faut. Un grand Simon. Apogée de 2015 à 2022.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2014 : *Simon 2011 est encore campé sur ses tanins fermes mais tout est en place.*

Site du Guide RVF des Meilleurs Vins de France : *Simon, très libre [...], impose une belle mâche tannique qui à aucun moment n'entrave le fruit.*

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, avril 2014) : *The 2011 Coteaux du Languedoc Pic Saint Loup Simon is a step up, with rocking purity of fruit, medium to full-bodied richness and fine tannin that emerges on the finish. Offering loads of licorice-laced raspberry and assorted berry fruits, smoked earth and sappy herbs, it's a thrilling Pic Saint Loup to drink over the coming decade.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Mode de culture : méthode culturale. Labour, méthodes s'appuyant sur les connaissances de la biodynamie, aucun insecticide ni pesticide, ni désherbant.

Vendanges : manuelles, tri à la cave si besoin.

Vinification : macération longue, pigeages.

Mise en bouteille : par gravité, non collé.