

Clos Marie - Pic Saint Loup "L'Olivette" rouge 2019



Prix du produit :

126,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2019

Appellation: Pic Saint-Loup

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: L'Olivette

RVF: 93/100

Bettane + Desseauve: 17.5/20

Cépage dominant: grenache

Description brève du produit :

Le "petit Clos Marie", issu des jeunes vignes, permet une approche simple et fruitée - mais toujours très typée - de ce domaine exceptionnel du Pic Saint-Loup, et donne envie d'aller plus loin en dégustant les autres cuvées ! 2019 est un millésime chaud, le vin est donc plus costaud que d'habitude. Peut-être encore un peu jeune en mars 2021, date de son arrivée dans nos chais.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Clos Marie - Pic Saint Loup "L'Olivette" rouge 2019

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept. 2021) : **93/100**. *L'Olivette est charmant et distille des notes de pivoine, de violette, de tapenade. C'est toute l'élégance de Pic Saint-Loup avec une matière fine et onctueuse.*

Guide Bettane + Desseauve 2021 (déc. 2020) : 17,5/20. Dégusté avant la mise, l'Olivette montre une bouche dense mais gracieuse, sur des arômes de fruits bien noirs, de réglisse, de tapenade. Intense en bouche, fraîche, cette simple entrée de gamme du domaine se pose en référence pour l'appellation.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépages : 60% grenache (15 à 25 ans), 30% syrah (15 ans), 10% cinsault (60 ans)

Rendements : 35hl / ha

Terroir : éboulis calcaires du Piémont et argilo-limoneux

Vinification: 90% de rafles pour plus de fraîcheur

Service : carafé à 16°C

Garde : 3 à 8 ans selon les millésimes

Accord mets-vin : petit cœur de canard grillé, souris d'agneau à l'échalote, caillette aux aromates.