

Mas de l'Oncle Pic Saint-Loup rouge 2019



Prix du produit :

84,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Bonmarchand (Mas de L'ONCLE)

Millésime: 2019

Appellation: Pic Saint-Loup

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 88/100

Cépage dominant: grenache

Description brève du produit :

La cuvée accessible du Mas de l'Oncle, pour un plaisir immédiat au nez et en bouche, grâce à un élevage en cuve inox uniquement. Belle réussite, et fort pouvoir de séduction !

Description du produit :

PRÉSENTATION DU MAS DE L'ONCLE

+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Mas de l'Oncle Pic Saint-Loup rouge 2019

La Revue du Vin de France (Le Languedoc. Un savoureux patchwork - Caroline Furtoss - juin 2021) : 88/100. *Un beau bouquet de fleurs accompagné d'épices, dense par son élevage en fûts d'un an mais l'équilibre est là.*

Fiche Technique rédigée par le domaine:

CEPAGES: 60 % Syrah - 40% Grenache

TERROIR: Sur des coteaux argilo-calcaires et argilo-limoneux légèrement en pente.

CLIMAT : Méditerranéen humide et frais - altitude 150 à 200 mètres. Exposition Sud - Est
Amplitude thermique très marquée en été entre le jour et la nuit.

AGE DES VIGNES : Les vignes sont implantées sur de petites parcelles au milieu des forêts de chênes verts, de pins et autres plantes méditerranéennes (thym, romarin).
30 ans Grenache - 20 ans Syrah.

CONDUITE DU VIGNOBLE : Soucieux de préserver l'environnement, l'accent est donc mis sur des pratiques culturales telles que le labour des sols, et le broyage des sarments pour améliorer la fertilisation des sols. Aucun désherbant, ni insecticide ne sont utilisés.
Ebourgeonnage strict, taille courte afin de maîtriser les rendements.

VINIFICATION: Vendanges manuelles en caisses, tri à la vigne et à la cave si besoin.
Egrappage, encuvage par gravité, remontages réguliers pour favoriser l'extraction douce afin de respecter les arômes et la qualité des tanins - durée de cuvaison de 25 à 30 jours. Chaque cépage est vinifié séparément.

RENDEMENT : 40 hl/ha

ELEVAGE: 10 mois en cuves.

DEGUSTATION: Ce vin présente une jolie robe rubis brillante.
Le nez est sur une base de fruits noirs, tels que la cerise, des olives également, le tout étant relevé par des épices légèrement poivrées.
La bouche est fruitée, fraîche, élégante et légèrement acidulée. Des notes d'épices plus prononcées sur le girofle et le poivre gris viennent en fin de bouche.
Un vin délicat, qui garde de la fraîcheur, des fruits et du caractère.

ACCORD METS / VIN : Il accompagnera un carré d'agneau au thym, une viande rouge avec une sauce poivrée ou sauce au piment d'Espelette. Il se mariera à merveille avec un poulet rôti au piment de Cayenne. Essayez enfin avec un fromage de Saint Point.

TEMPERATURE DE SERVICE : A servir idéalement entre 16° et 17°

CONSERVATION: 3 à 5 ans.