

# Ermitage du Pic Saint-Loup "Tour de Pierres" rouge 2012 (75 cl)



Prix du produit :

**66,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Millésime: 2012

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Cuvée: Tour de Pierres

RVF: 16/20

Bettane + Desseauve: 14.5/20

Wine Advocate (Parker): 87/100

## Description brève du produit :

L'entrée de gamme des frères Ravaille (si on peut utiliser ce terme pour un vin de cette qualité!) destiné aux impatients qui recherchent un bon Pic Saint-Loup à déguster jeune, sur le fruit.

## Description du produit :

**Cliquez** pour lire les commentaires sur l'**Ermitage du Pic Saint-Loup** en général

## Commentaires sur ce vin en particulier:

**Guide Bettane et Desseauve 2016:** Il faudra carafer la bouteille pour éliminer le gaz dissous qui la protège. Apparaîtront alors la truffe, le fumé, le lardé puis le minéral. Frais.

**Fourchette de dégustation:** 2014 à 2020

**Présentation par le domaine** de la cuvée "Tour de Pierre" 2012:

**Dégustation:** La couleur est rouge cerise avec des reflets violacés. Le nez est complexe sur les épices, le poivre, le tabac, les fruits rouges (groseilles), des notes d'agrumes et de fleurs. La bouche est nette avec des tanins fins. On retrouve les épices, le tabac mais aussi l'humus, le cacao, menthol.

**Garde:** jusqu'en 2019.

**Sols** : Argilo-calcaire et argile rouge, éboulis de bas de pente, gravette

**Rendements** : 36 hl / Hectare

**Vinification** : Méthode traditionnelle

**Elevage** : Foudre et barrique

**Assemblages** : 40% syrah, 40% grenache, 10% mourvèdre et 10% carignan

Température de dégustation : 18-19° C

Accompagnement : Grillades, viandes rouges, plats légèrement épicés

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2015:** *Très beaux 2012, annonciateurs de vins encore plus vibrants et nuancés. Tour de Pierres 2012 fait preuve d'une spontanéité charmante, avec du relief et une richesse aromatique très personnelle.*

**Guide Bettane et Desseauve 2015:** Il faudra carafer la bouteille pour éliminer le gaz dissous qui la protège. Apparaîtront alors la truffe, le fumé, le lardé puis le minéral. Frais. Apogée 2014-2020.

**Robert Parker's Wine Advocate** (Jeb Dunnuck, avril 2014): *The 2012 Pic Saint Loup Tour de Pierres is an attractive mix of 40% Grenache, 40% Syrah and the balance Carignan and Mourvedre. Coming from red clay soils, it's a forward, quaffable and delicious effort that's loaded with jammy fruit and earthy notes. Ready to go now, enjoy it over the coming 2-4 years.*