

Ermitage du Pic Saint-Loup "Sainte Agnès" rouge 2012



Prix du produit :

102,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Millésime: 2012

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Cuvée: Sainte Agnès

RVF: 16,5/20

Wine Advocate (Parker): 87/100

Description du produit :

Cliquez [ici](#) pour lire les commentaires sur l'**Ermitage du Pic Saint-Loup**.

Commentaires sur ce **Ermitage du Pic Saint-Loup "Sainte Agnès" rouge 2012** :

Ce vin de garde est volontairement chargé en CO2, il mérite une mise en carafe et une bonne aération s'il est ouvert dans sa jeunesse (2015...)

La Revue du Vin de France (fév. 2015: cuvée classée parmi les 25 meilleurs vins rouges du Languedoc). *"Tour de Pierres et Sainte Agnès 2012 suivent la même évolution vers une finesse et une fraîcheur accrues."*

La Revue du Vin de France (Hors Série "nos 500 meilleures cuvées", nov 2014): *"Un style languedocien très libre, mais aussi très juste, avec beaucoup de relief, relevé par des saveurs enthousiasmantes et sauvages de poivre, de genièvre et de chlorophylle. A boire dans les 5 ans."*

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. Même profil libéré et subtil pour la cuvée Sainte-Agnès, avec un surcroît de densité et de relief."*

Robert Parker's Wine Advocate (*Jeb Dunnuck, avril 2014*): "In the same ballpark quality-wise, the 2012 Pic Saint Loup Sainte Agnes (40% Grenache, 40% Syrah, 10% Mourvedre and 10% Carignan) gives up notions of peppery herbs, underbrush, saddle leather and game to go with a medium to full-bodied, rich, and rounded profile on the palate. A wine for those who enjoy a little funkiness in their glass, it should drink nicely for 4-5 years."

Présentation par le domaine de la cuvée "Sainte Agnes" 2012 :

Dégustation: La couleur est soutenue, pourpre. Nez épicé, cacao, tabac, garrigue (laurier) qui évolue sur le fruit rouge, pointe florale. En bouche attaque franche, on retrouve les épices douces, le cacao, la garrigue, belle fraîcheur. Les tanins, encore serrés, méritent un peu de patience avant de le consommer.

Garde: jusqu'en 2023

Sols : Argilo-calcaire argile blanche et calcaire dur, milieu de coteaux

Rendements : 30 HI / Hectare

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

Vinification : Méthode traditionnelle, égrappage

Cuvaison : 35 jours

Elevage : Foudre et barrique entre 12 et 14 mois

Température de dégustation : 18°-19°C

Accompagnement : Jolie de bœuf

Description brève du produit :

Sainte Agnès - ou Ste Agnes - est une des cuvées supérieures de l'Ermitage du Pic Saint-Loup. 2012 est classé par la RVF dans les 25 meilleurs rouges du Languedoc.