

# Ermitage du Pic Saint-Loup "Guilhem Gaucelm" rouge 2018



Prix du produit :

**294,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Fam. Ravaille (HERITAGE DU PSL)

Millésime: 2018

Appellation: Pic Saint-Loup

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Guilhem Gaucelm

Cépage dominant: grenache - syrah

**Description brève du produit :**

La grande cuvée du domaine, vinifiée et élevée pour durer. Patience...

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DU CLOS CANARELLI  
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

**Guilhem Gaucelm rouge 2018 de l'Ermitage du Pic Saint-Loup**

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Dégustation:** Robe violette miroitante aux reflets rouges. Expression aromatique intense de cacao noir, réglisse et havane qui s'enrichit de notes de prune et de quetsche aux accents de maturité avancée. En bouche dominant les fruits et la crème pâtissière meringuée. L'attaque est charnue et généreuse. Les tannins d'un grain très fin structurent précisément ce vin dont

---

l'amplitude en bouche impressionne laissant en finale une sensation de volupté.

**Garde:** 15 à 20 ans.

**Sols :** Argilo-calcaire datant du quaternaire. Galets roulés, Sol filtrant.

**Rendements :** entre 10 et 20 Hl / Hectare

**Assemblages :** 50% syrah, 50% grenache (vieilles vignes de 85 ans en gobelets)

**Vinification :** Méthode traditionnelle, pigeage. Elevage en fûts de chêne de 24 à 30 Mois

**Température de dégustation :** 16°-19°C

**Accompagnement :** Viande rouge, bécasse aux cèpes, épaule d'agneau.