

Clos Marie - Pic Saint Loup "Métairies du Clos Vieilles Vignes" rouge 2019



 | Vignerons d'Exception

Prix du produit :

234,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2019

Appellation: Pic Saint-Loup

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Métairies du Clos

RVF: 93/100

Cépage dominant: grenache

Description brève du produit :

93/100 RVF. Grande cuvée de garde issue de très vieilles vignes, plus accessible que Les Glorieuses !

Description du produit :

PRÉSENTATION DU CLOS MARIE + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Clos Marie - Pic Saint Loup "Métairies du Clos Vieilles Vignes" rouge 2019

La Revue du Vin de France (mai 2024, "les 100 vins qui font la grandeur du Languedoc") : **93/100. Un vrai vin de garde, qui a ce caractère sauvage fumé, lardé, de la densité et la juste maturité des vins de Christophe Peyrus. C'est encore un bambin, concentré et fougueux, mais**

son potentiel ne fait pas de doute.

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (août 2023) : 93/100. "Les Métairies du Clos, sur le même millésime (que Simon 2019), bénéficie d'une année de plus en cave, conservant ses notes lardées, fumées, sa puissance sauvage et sa densité, mais gagnant en suavité."

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépages : 50% grenache (50 ans), 20% syrah (40 ans), 30% carignan (70 ans)

Rendements : 30hl / ha

Service : 16-18°C

Garde : 5 à 15 ans

Accord mets-vin : carré d'agneau avec une purée d'ail.