

Clos Marie - Pic Saint Loup "Simon" rouge 2019



Prix du produit :

222,00 €

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: Simon
RVF: 92/100
Bettane + Desseauve: 96/100
Cépage dominant: GSM grenache-syrah-mourvèdre

Description brève du produit :

96/100 B+D et **92/100** RVF. Une cuvée déjà aromatique, et armée pour de longues années grâce à une profondeur ainsi qu'une élégance de tanins rares.

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU CLOS MARIE
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Clos Marie Simon rouge 2019 :

Guide Bettane + Desseauve 2024 : 96/100. "Un vin très réussi avec une gracilité de tannins unique, d'une finesse époustouflante. Quelle délicatesse, avec une mâche sensuelle. Une grande idée du Pic Saint-Loup."

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (août 2023) : **92/100.** "Simon 2019 gagne en patine et s'assagit tout en conservant son caractère sombre, fruits noirs et garrigue. Un vin dense qui a de la mâche, les tanins l'enveloppent d'un velouté bienvenu."

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépages : 45% grenache (25 ans), 45% syrah (20 ans), 10% mourvèdre (15 ans)

Rendements : 30hl / ha

Terroir : semi-coteaux, cône de déjection argilo-calcaire du Piémont, sol du quaternaire.

Service : carafé à 16-18°C

Garde : 5 à 10 ans

Accord mets-vin : viandes en sauce ou gibier, gratin d'aubergines, canard aux olives...