

# 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...