

# Clos Marie - Pic Saint Loup "L'Olivette" rouge 2020



 Vignerons  
d'Exception

**Prix du produit :**

**174,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2020

Appellation: Pic Saint-Loup

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: L'Olivette

RVF: 92/100

Cépage dominant: grenache

**Description brève du produit :**

Le "petit Clos Marie", issu des jeunes vignes, permet une approche simple et fruitée - mais toujours très typée - de ce domaine exceptionnel du Pic Saint-Loup, et donne envie d'aller plus loin en dégustant les autres cuvées ! 92/100 RVF.

**Description du produit :**

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

Clos Marie - Pic Saint Loup "L'Olivette" rouge 2020

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024** (août 2023) : **92/100**. "L'Olivette 2020 se présente à nouveau poivré, croquant, patiné, avec de la rondeur, du soyeux et une finale tendre sur la réglisse."

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Cépages :** 60% grenache (15 à 25 ans), 30% syrah (15 ans), 10% cinsault (60 ans)

**Rendements :** 35hl / ha

**Terroir :** éboulis calcaires du Piémont et argilo-limoneux

**Vinification:** 90% de rafles pour plus de fraîcheur

**Service :** carafé à 16°C

**Garde :** 3 à 8 ans selon les millésimes

**Accord mets-vin :** petit cœur de canard grillé, souris d'agneau à l'échalote, caillette aux aromates.