

Ermitage du Pic Saint-Loup rosé 2021



Prix du produit :

72,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2021

Appellation: Pic Saint-Loup

Couleur: rosé

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Cépage dominant: GSM grenache-syrah-mourvèdre

Description brève du produit :

Le **rosé** de l'Ermitage du Pic Saint-Loup est un GSM (grenache syrah mourvèdre) riche et épicé, avec une très belle fraîcheur et un rapport prix/plaisir particulièrement convainquant.

Description du produit :

**PRÉSENTATION DE L'ERMITAGE DU PIC ST LOUP
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Ermitage du Pic Saint-Loup rosé 2021

Fiche technique rédigée par le domaine :

Dégustation: Robe éclatante entre corail et framboise. Riche palette aromatique s'exprimant sur des notes de pêche de vigne, d'orange sanguine et de melon. Elle s'enrichit en finale d'un parfum rare de jus de grenade qui offre à l'ensemble finesse et délicatesse.

Les sensations au palais prolongent le plaisir avec un équilibre parfait entre onctuosité et

fraîcheur, le tout soutenu par des tanins fins qui donnent au vin en plus de sa tension, son caractère raffiné.

Typicité du sol : Argilo-calcaire rouge, éboulis de bas de pente, gravette.

Rendements : 40 Hl / Hectare

Vinification : Egrappage, pressurage direct.

Assemblages : 30% grenache, 30% syrah, 30% mourvèdre, 10% cinsault.

Élevage: Sur lie fine en cuve inox.

Accompagnement : Salades composées, plats sucrés-salés.