

Ermitage du Pic Saint-Loup "Sainte Agnès" rouge 2020

Prix du produit :

144,00 €



caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC
Vigneron(ne): Fam. Ravaille (HERITAGE DU PSL)
Millésime: 2020
Appellation: Pic Saint-Loup
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Sainte Agnès
RVF: 91/100
Cépage dominant: grenache - syrah

Description brève du produit :

91/100 et coup de ? RVF. La cuvée intermédiaire et emblématique d'un des meilleurs Pic Saint-Loup bio, Un grand Languedoc de garde autour de 20 € dans le très beau millésime 2020.

Description du produit :

**PRÉSENTATION DE L'ERMITAGE DU PIC SAINT LOUP
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce :

Ermitage du Pic Saint-Loup "Saint Agnès" rouge 2020

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (sept. 2022) : 91/100 et coup de ?. "Sainte-Agnès gagne en complexité et en persistance. Sa belle justesse florale s'affirme avec élégance sur ce millésime".

Fiche technique rédigée par le domaine :

Dégustation : Robe soutenue, reflet violacé. Nez cacao, cuir, épices, fruits noirs (cassis). Attaque en bouche souple, fraîche, on retrouve le cacao, les fruits noirs. Tanins fins mais serrés. Il accompagne à merveille un carré d'agneau.

Sols : Argilo-calcaire argile blanche et calcaire dur, milieu de coteaux

Rendements : 30 HL / Hectare

Assemblages : 40% syrah, 40% grenache, 10% mourvèdre, 10% carignan

Vinification : Méthode traditionnelle, égrappage

Cuaison : 35 jours

Elevage : Foudre et barrique entre 12 et 14 mois

Température de dégustation : 17-18°C

Accompagnement : Carré d'agneau