

# Héritage du Pic Saint-Loup "Tour de Pierres" Rouge 2021



Prix du produit :

**90,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2021

Appellation: Pic Saint-Loup

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Tour de Pierres

RVF: 90/100

Cépage dominant: grenache - syrah

Alcool (%/vol.): 13,5

**Description brève du produit :**

L'entrée de gamme des frères Ravaille (si on peut utiliser ce terme pour un vin de cette qualité !) destiné aux impatients qui recherchent un bon Pic Saint-Loup à déguster jeune, sur le fruit frais. Rien n'empêche de le conserver 5 ans en cave, il n'en sera que meilleur! 90/100 RVF.

**Description du produit :**

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

Commentaires sur ce

**Héritage du Pic Saint-Loup "Tour de Pierres" Rouge 2021**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024** (août 2023) : **90/100.** "Tour de Pierre est croquant et poivré, aux tanins poudrés, un alcool maîtrisé et présentant beaucoup d'énergie."

*Lire les commentaires de nos clients du 2015, du 2016, du 2017, du 2018, du 2019 et du 2020*

**Fiche technique rédigée par le domaine**

**Dégustation :** Robe soutenue, limpide. Nez fruits rouges, pruneau, moka, épices, garrigue. Finale fraîche. Bel accord avec des plats à base de tomate.

**Sols :** Argilo-calcaire et argile rouge, éboulis de bas de pente, gravette

**Rendements :** 36 HL / Hectare

**Vinification :** Méthode traditionnelle

**Elevage :** Foudre et barrique

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

**Température de dégustation :** 18-19° C

**Accompagnement :** Plats à base de tomate.