

# Clos Marie - Pic Saint Loup "L'Olivette" rouge 2021



Prix du produit :

**156,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC  
Vigneron(ne): Julien+Peyrus (CLOS MARIE)  
Millésime: 2021  
Appellation: Pic Saint-Loup  
Couleur: rouge  
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €  
Format: 75cl  
Mode de culture: bio ou biodynamie  
Cuvée: L'Olivette  
Bettane + Desseauve: 95/100  
Cépage dominant: grenache

Description brève du produit :

**95/100** B+D. 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 !

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Clos Marie - Pic Saint Loup "L'Olivette" rouge 2021 :

**Guide Bettane + Desseauve 2024** (sept. 2023) : 95/100. "Une bouche très fraîche avec une sensation tactile de premier plan, des tanins d'une finesse presque touchée par la grâce. Un vin

*en dentelles. Une grande réussite dans ce millésime qui n'était pas si simple. L'Olivette se décline en 2021 dans l'esprit de la chose plutôt que la chose, un idéal du grand vin grâce à l'art d'un vigneron hors du commun."*

**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.