

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

PIC SAINT LOUP



CLOS MARIE

*L'Olivette*

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

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 coeur de canard grillé, souris d'agneau à l'échalote, caillette aux aromates.