

Héritage du Pic Saint-Loup "Guilhem Gaucelm" rouge 2020



Prix du produit :

282,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2020

Appellation: Pic Saint-Loup

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Guilhem Gaucelm

RVF: 95/100

Cépage dominant: grenache - syrah

Description brève du produit :

Coup de coeur et 95/100 RVF! La grande cuvée du domaine, vinifiée et élevée pour durer. Patience...

Description du produit :

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

Guilhem Gaucelm rouge 2020 de l'Ermitage du Pic Saint-Loup

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (août 2023) : **Coup de coeur, 95/100.** "Les syrahs et vieux grenaches qui composent Guilhem Gaucelm 2020 délivrent un vrai

jus de garrigue, dense, sur le graphite et le laurier sauvage. Du fond et de la longueur pour ce vin complexe qui se conservera avec brio."

Fiche technique rédigée par le domaine :

Dégustation: Robe violette miroitante aux reflets rouges. Expression aromatique intense de cacao noir, réglisse et havane qui s'enrichit de notes de prune et de quetsche aux accents de maturité avancée. En bouche dominant les fruits et la crème pâtissière meringuée. L'attaque est charnue et généreuse. Les tannins d'un grain très fin structurent précisément ce vin dont l'amplitude en bouche impressionne laissant en finale une sensation de volupté.

Garde: 15 à 20 ans.

Sols : Argilo-calcaire datant du quaternaire. Galets roulés, Sol filtrant.

Rendements : entre 10 et 20 Hl / Hectare

Assemblages : 50% syrah, 50% grenache (vieilles vignes de 85 ans en gobelets)

Vinification : Méthode traditionnelle, pigeage. Elevage en fûts de chêne de 24 à 30 Mois

Température de dégustation : 16°-19°C

Accompagnement : Viande rouge, bécasse aux cèpes, épaule d'agneau.