

Héritage du Pic Saint-Loup "Tour de Pierres" Rouge 2022



**Héritage
Pic Saint Loup**

Prix du produit :

99,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2022

Appellation: Pic Saint-Loup

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Tour de Pierres

RVF: 90/100

Cépage dominant: grenache - syrah

Description brève du produit :

90/100 RVF. 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!

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 2022 :

La Revue du Vin de France (K. Valentin, fév. 2024) : 92/100. "Il n'est pas interdit de saluer un domaine historique qui a oeuvré au rayonnement du Languedoc, apportant sa contribution à la reconnaissance du Pic Saint-Loup et à sa situation exceptionnelle entre altitude et influence méditerranéenne. La configuration du domaine et le soin exigeant apporté aux vignes contribuent à la puissance maîtrisée et au caractère unique des vins rouges vinifiés par la famille Ravaille et en particulier ceux issus de la syrah introduite par la famille sur l'appellation. Elle entre pour 50% dans la cuvée Tour de Pierres 2022. Une cuvée au nez fumé, lardé et fruité. La bouche éclatante compose un vin de chair, profond, d'intensité parfaite, ni trop puissant, ni rondouillard, avec une pointe de réduction et une structure dynamique sur un fruit noir et une finale poivrée."

Revue du Vin de France (juillet 2024) : "Tour de France : nos plus belles cuvées à moins de 20 €" : **90/100**. "Tapenade, origan, c'est un enfant de la garrigue. L'attaque est enveloppée et tactile, puis il finit vertical et tendu."

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.