Héritage du Pic Saint-Loup "Guilhem Gaucelm" rouge 2021

Prix du produit :

270,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC
Vigneron(ne): Fam. Ravaille (HERITAGE DU PSL)
Millésime: 2021
Appellation: Pic Saint-Loup
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Guilhem Gaucelm
RVF: 94/100
Cépage dominant: grenache - syrah

Description brève du produit :

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

Commentaires sur ce :

Héritage du Pic Saint-Loup "Guilhem Gaucelm" rouge 2021

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (août 2024) : **94/100**. *Guilhem Gaucelm 2021*

se fait un peu aérien et tendre qu'à l'accoutumée, mais les très vieux grenaches apportent la sève et l'allonge que nous lui connaissons. Il promet une belle garde.

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 dominent 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.