

# Domaine Saint Sylvestre rouge 2022



Prix du produit :

**186,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Epx Guizard (ST SYLVESTRE)

Millésime: 2022

Appellation: Languedoc

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Saint Sylvestre

Cépage dominant: GSM grenache-syrah-mourvèdre

**Description brève du produit :**

Un GSM (grenache-syrah-mourvèdre) d'une finesse exemplaire en Languedoc, issu d'un domaine tout récent fondé par Sophie et Vincent Guizard, l'ancien associé de F. Pourtalé à Montcalmès. Les Guizard ne revendiquent plus l'AOP Terrasse du Larzac depuis 2016, et affichent la simple AOP Languedoc sur leurs étiquettes. Cela nous importe peu : les vignes n'ont pas bougé et les vins sont de plus en plus délicieux avec le temps. C'est le talent des vignerons qui nous intéresse, et son terroir. Pas ce qui est inscrit sur l'étiquette :-)

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DU DOMAINE ST SYLVESTRE  
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

**Domaine Saint Sylvestre rouge 2022**

**La Revue du Vin de France** (juillet 2023) : La côte de bœuf au barbecue est un incontournable

---

de l'été. Mais pour apprécier parfaitement ce grand classique de la grillade, il faut trouver le bon accord. Alors quel vin marier avec cette prestigieuse pièce de bœuf ? Pour répondre à cette question, La RVF a sollicité l'aide de Jonathan Pral, sommelier du restaurant Christophe Bacqué (trois étoiles au Guide Michelin) et du bistrot San Felice, où sont régulièrement proposées des grillades de viandes. Il nous propose d'accorder différents vins avec une recette de côte de bœuf au beurre de thym cuite au barbecue. **Quels vins rouges avec une côte de bœuf ?**

*"Concentrez-vous sur des rouges denses et intenses en texture. Le bœuf requiert des matières gouteuses et savoureuses, à l'instar des vins sudistes structurés. Orientez-vous vers le secteur du Languedoc, avec le fameux domaine Saint Sylvestre pour la finesse et l'élégance, ou bien vers la Provence avec les vins de Bandol qui hument la garrigue et l'épice."*

**Manuel Peyrondet** (Meilleur Sommelier de France 2008, Meilleur Ouvrier de France 2011) : *"Leur cuvée Saint Sylvestre est chaque année une réussite, comme l'attestent les dernières vendanges 2020, 2021 et 2022. J'ai pu re-déguster toute leur gamme à l'aube des fêtes de Noël 2024 et fait une verticale sur 10 ans des vins lors d'un dîner au Bristol. Tous mes confrères sommeliers de Palace et étoilés étaient comme moi : totalement admiratifs du parcours et des vins qui, au-delà d'être excellents jeunes, vieillissent avec panache"*

#### **Fiche technique rédigée par le domaine:**

**Terroir** : 90% Galets roulés, 10% Calcaire

**Rendements** : 12hl/ha

**Cépages** : 70% Syrah, 20% Grenache, 10% Mourvèdre

**Dans les vignes** : taille manuelle, palissage, ébourgeonnage manuel, vendange en vert manuelle, enherbement naturel maîtrisé, remplacement annuel des souches mortes, art de la greffe.

**Récolte** : Manuelle par cépage et par parcelle

**Vinification** : égrappage, fermentation en cuves inox avec les levures indigènes du raisin, par cépages et par parcelles, pigeages manuels, cuvaisons longues de 35 jours.

**Elevage** : en fûts bourguignons de 1 vin et plus, par cépage et par parcelle, pendant 24 mois.

**Assemblage** : 1 mois avant la mise en bouteille (en fonction de la lune), vin ni collé ni filtré.