

# Clos Marie - Pic Saint Loup "L'Olivette" rouge 2022



Prix du produit :

**162,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC  
Vigneron(ne): Julien+Peyrus (CLOS MARIE)  
Millésime: 2022  
Appellation: Pic Saint-Loup  
Couleur: rouge  
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €  
Format: 75cl  
Mode de culture: bio ou biodynamie  
Cuvée: L'Olivette  
RVF: 93/100  
Cépage dominant: grenache

## Description brève du produit :

Le "petit Clos Marie", issu des jeunes vignes qui ne le sont plus tant que ça, permet une approche plus 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. L'olivette n'est cependant, à partir des années 2020, plus la "petite cuvée" d'avant, et vaut bien des cuvées de prestige d'autres domaines de l'AOP Pic Saint Loup.

## Description du produit :

**PRÉSENTATION DU CLOS MARIE  
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Clos Marie - Pic Saint Loup "L'Olivette" rouge 2022 :

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025** (sept. 2024) : 93/100. "L'Olivette est poivré à souhait. Le poivre noir de Kampot compose avec la mûre sauvage, pour un jus tendre et avenant. C'est la parfaite introduction au style du domaine et à ce que peut délivrer un beau Pic Saint Loup ouvert et expressif."

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