

# 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 CUVÉES 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 poivrée 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.