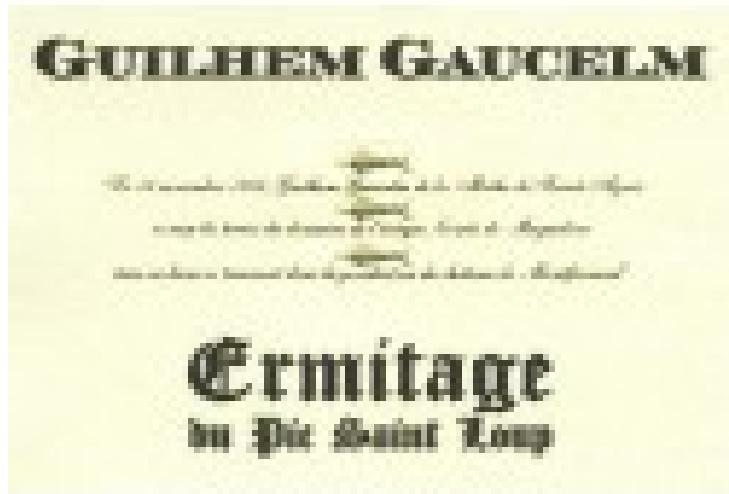


Ermitage du Pic Saint-Loup "Guilhem Gaucelm" rouge 2011



Prix du produit :

246,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Millésime: 2011

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Cuvée: Guilhem Gaucelm

RVF: 17/20

Wine Advocate (Parker): 88/100

Description brève du produit :

La grande cuvée du domaine, vinifiée et élevée pour durer. Patience... 17/20 RVF.

Description du produit :

PRESENTATION DE L'ERMITAGE DU PIC SAINT LOUP

Commentaires sur ce vin en particulier:

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2015: *Plus ramassé, Guilhem Gaucelm 2011 possède une pulpe magnifique, une chair fine et concentrée qui a encore besoin de temps pour déployer ses nuances.*

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, avril 2014): *The top wine of the estate, the 2011 Pic Saint Loup Guilhem Gaucelm checks in as a blend of 60% Grenache and 40% Syrah that comes mostly from pebbly soils. Aged a full 26 months in 50% new foudre, it offers up loads of pepper, licorice, leather and black raspberry to go with a polished, if not slightly modern profile. Juicy, forward and delicious, it should drink nicely on release and evolve gracefully for upwards of*

a decade.

Présentation par le domaine de la cuvée "Guilhem Gaucelm" 2012:

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.

Typicité du sol : Argilo-calcaire datant du quaternaire. Galets roulés, sol filtrant.

Rendements : Entre 10 et 20HL / Hectare.

Vinification : Méthode traditionnelle, pigeage

Elevage en fût de chêne de 24 à 30 Mois.

Assemblage : 50% Syrah, 50% Grenache (vieilles vignes de 85 ans en gobelets)

Dégustation et Suggestion : 16-19° C, viande rouge, bécasse aux cèpes, épaule d'agneau.

Potentiel de garde : 15 à 20 ans