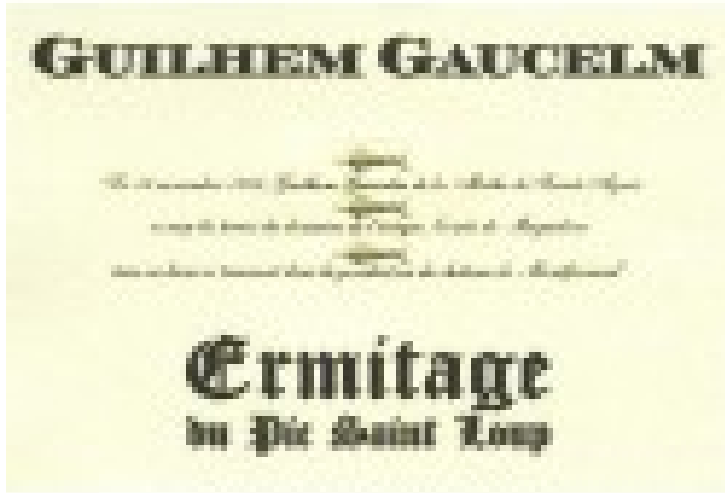


Ermitage du Pic Saint-Loup "Guilhem Gaucelm" rouge 2012 (75 cl)



Prix du produit :

240,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Millésime: 2012

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Cuvée: Guilhem Gaucelm

RVF: 18/20

Bettane + Desseauve: 15/20

Wine Advocate (Parker): 89-91/100

Description brève du produit :

La grande cuvée du domaine, vinifiée et élevée pour durer. Patience... **18/20 RVF**. (L'un des **280 meilleurs vins français** sélectionnés par les dégustateurs de la RVF, Hors Série nov. 2015.)

Description du produit :

*En savoir plus sur l'**Ermitage du Pic Saint-Loup** en général*

Commentaires sur cet **Ermitage du Pic St Loup "Guilhem Gaucelm" 2012** :

Guide Bettane et Desseauve 2016: "Vin avec une forte personnalité, le tannin est retenu mais c'est une rare expression des saveurs. **Apogée de 2015 à 2022.**"

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2016: "On bascule de l'olive verte à l'olive noire, détail dans un élan de parfums aussi riche que distingué, porté par une matière d'une grande vigueur, précise, pleine et étirée, qui affirme très haut l'identité languedocienne."

La Revue du Vin de France (fév. 2015) : *"La cuvée phare du domaine s'appuie sur un grand grenache. Elevée en foudres, elle s'est transcendée en 2012. D'une fraîcheur magnifique, son élégance évoque les plus grands pinots noirs."*

Sélectionné dans le **Best of 2015 de la RVF** Hors-Série de nov. 2015 - Les **280 meilleurs vins français** sélectionnés par nos dégustateurs : *"Cette grande cuvée patiemment élevée en foudre, atteint des sommets dans le délicat millésime 2012 : matière vigoureuse, pleine et étirée, grande distinction dans les parfums syrah/grenache qui mêlent floralité, herbes aromatiques et olive noire. Déjà délicieux, mais il s'épanouira sur au moins 15 ans."*

La Revue du Vin de France (mars 2016) - Les 50 cuvées qui racontent le Languedoc : *"La grande cuvée du domaine, (grenache et syrah), élevée en foudres, atteint des sommets dans le tendre millésime 2012 : matière vigoureuse, pleine mais très étirée, d'une grande distinction dans les parfums mêlant avec grâce floralité, herbes aromatiques et olive noir. **18/20**"*

Robert Parker's Wined Advocate (Jeb Dunnuck, avril 2015): *"The 2012 Pic Saint Loup Guilhem Gaucelm is surprisingly still in barrel. It's made from 70% old vine (95-year-old) Grenache and 30% Syrah, from pebble soils, that will see anywhere from 24-36 months in new oak prior to bottling. It's medium to full-bodied, fresh, with bright acidity and solid richness on the palate. Possessing lots of pretty spring flower, red and black berry fruit and hints of violets, I suspect it will drink nicely on release, yet evolve gracefully for upwards of 7-8 years. Drink 2016-2024."*

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 dominant 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: jusqu'en 2030

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.
