

# Ermitage du Pic Saint-Loup "Tour de Pierres" rouge 2013



Prix du produit :

66,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Millésime: 2013

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Cuvée: Tour de Pierres

RVF: 15/20

Wine Advocate (Parker): 86-89/100

## Description brève du produit :

L'entrée de gamme des frères Ravaille (si on peut utiliser ce terme pour un vin de cette qualité!) destiné aux impatients qui recherchent un bon Pic Saint-Loup à déguster jeune, sur le fruit frais. 15/20 RVF.

## Description du produit :

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

Commentaires sur cet **Ermitage du Pic Saint Loup Tour de Pierres 2013** :

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2016:** *L'expression aromatique réduite et végétale de cette cuvée peut rebouter, ou du moins surprendre. Nous retenons en ce qui nous concerne la subtilité des inflexions aromatiques "vertes" et la cohérence fraîche du fruit.*

**Robert Parker's Wine Advocate** (Jeb Dunnuck, avril 2015): *I think a small step up, but in the same ball park as the Cuvee Sainte Agnes, the 2013 Tour de Pierres is made from 40% Grenache, 40% Syrah, 10% Carignan and 10% Mourvèdre that will see 12 months in 10% new*

*oak. It's another well made, forward, delicious and medium-bodied effort that gives up lots of jammy blackberry, crushed rocks and hints of underbrush. It will need consuming in its youth, but it should deliver plenty of pleasure. Drink 2015-2018.*

**Présentation par le domaine** de la cuvée "Tour de Pierre":

**Dégustation:** La couleur est rouge cerise avec des reflets violacés. Le nez est complexe sur les épices, le poivre, le tabac, les fruits rouges (groseilles), des notes d'agrumes et de fleurs. La bouche est nette avec des tanins fins. On retrouve les épices, le tabac mais aussi l'humus, le cacao, menthol.

**Garde:** jusqu'en 2020.

**Sols** : Argilo-calcaire et argile rouge, éboulis de bas de pente, gravette

**Rendements** : 36 HL / Hectare

**Vinification** : Méthode traditionnelle

**Elevage** : Foudre et barrique

**Assemblages** : 40% syrah, 40% grenache, 10% mourvèdre et 10% carignan

Température de dégustation : 18-19° C

Accompagnement : Grillades, viandes rouges, plats légèrement épicés