

Ermitage du Pic Saint-Loup "Sainte Agnès" rouge 2013



Prix du produit :

102,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Millésime: 2013

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Cuvée: Sainte Agnès

RVF: 16,5/20

Bettane + Desseauve: 15.5/20

Wine Advocate (Parker): 86-89/100

Description brève du produit :

Sainte Agnès - ou Ste Agnes - est une des cuvées supérieures de l'Ermitage du Pic Saint-Loup. **(16,5/20 RVF)** et "Coup de Coeur" du Guide Bettane et Desseauve 2016 avec **15,5/20**.

Description du produit :

PRESENTATION DE L'ERMITAGE DU PIC SAINT LOUP

Commentaires sur ce **Ermitage du Pic Saint-Loup "Sainte Agnès" 2013** :

Guide Bettane + Desseauve 2016: *"Sainte Agnès est d'un équilibre étonnant. On conjugue ici la fraîcheur et délicatesse du tannin, ce qui en fait un très bel ensemble gourmand et digeste. fourchette d'apogée : 2015-2020."*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2016: *"Aucune réserve avec la cuvée Sainte Agnès 2013: floralité magnifique, touche d'olive verte, le fruit possède une vibration (calcaire) très particulière, une classe aromatique "septentrionale" mais qui ne se contente pas de copier les*

syrahs du nord de la vallée du Rhône."

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, avril 2015): *The 2013 Pic Saint Loup Cuvee St Agnes is a good looking barrel sample that offers plenty of peppery herbs, underbrush and both raspberry and blackberry styled fruit. It's medium-bodied, has juicy acidity and an easy drinking style that's geared for early consumption. The blend is 40% Grenache, 40% Syrah, 10% Carignan and 10% Mourvèdre, all of which comes from limestone soils and spent 13 months in 10% new barrel and foudre. Drink 2015-2019.*

Présentation par le domaine de la cuvée "Sainte Agnes" 2013:

Dégustation: Une robe grenat au reflet violacée, profond, limpide. Le nez est fin et s'ouvre sur une belle complexité, tabac, chocolat, café, fruits rouges, épices. La bouche est soyeuse avec des tanins fins, belle longueur. Très tabac en bouche mais aussi le moka, torréfaction.

Garde: jusqu'en 2020-2023

Sols : Argilo-calcaire argile blanche et calcaire dur, milieu de coteaux

Rendements : 30 HI / Hectare

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

Vinification : Méthode traditionnelle, égrappage

Cuvaison : 35 jours

Elevage : Foudre et barrique entre 12 et 14 mois

Température de dégustation : 18°-19°C

Accompagnement : Canard rôti au miel, carré d'agneau, estouffade de bœuf aux olives.