

# Ermitage du Pic Saint-Loup "Sainte Agnès" blanc sec 2013 (75 cl)



Prix du produit :

**102,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Millésime: 2013

Appellation: Languedoc

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Cuvée: Sainte Agnès

RVF: 15,5/20

Wine Advocate (Parker): 88/100

Description brève du produit :

LE **vin blanc** de l'Ermitage du Pic Saint-Loup, à majorité **roussanne**. Bien **élevé en fûts** et foudres, il est riche et opulent (fruits blancs, verveine, fenouil).

Description du produit :

**Cliquez** pour lire les commentaires sur l'**Ermitage du Pic Saint-Loup** en général

Commentaires sur **ce vin en particulier**:

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2015:** *En 2013, blanc et rosé se montrent d'un excellent niveau, dans le même style délié et expressif que les rouges.*

**Robert Parker's Wine Advocate** (Jeb Dunnuck, avril 2015): *The 2013 Languedoc Cuvee St Agnes is a solid blend of 50% Roussanne, 20% Clairette, 20% Grenache and 10% Marsanne that was vinified and aged in barrique and foudre. It has lots of apple blossom, melon, mint and citrus blossom characteristics, medium-bodied richness, and good acidity. It's a classic white from this region that has both freshness and richness. Drink 2015-2018.*

---

**Présentation par le domaine** de la cuvée "Sainte Agnes" blanc:

**Dégustation:** Limpide, reflet brillant, clair. Nez de fruits secs, verveine, fruit blanc (pêche), fenouil. Attaque riche, ample, finale vive. On retrouve le fenouil, la verveine. Belle persistance. Le vin s'accordera très bien avec des poissons grillés et des viandes blanches.

Typicité du sol : Argilo-calcaire Dolomit

Rendements : 30 Hl / Hectare

Vinification : Méthode traditionnelle. Vinification et élevage en fût de chêne et foudre

Assemblages : 50% Roussanne, 30% Clairette, 15% Grenache Blanc, 5% Marsanne

Dégustation : 12 -15° C