

Ermitage du Pic Saint-Loup rosé 2014



Prix du produit :

60,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Millésime: 2014

Couleur: rosé

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

RVF: 15/20

Description brève du produit :

Le **rosé** de l'Ermitage du Pic Saint-Loup est un GSM (grenache syrah mourvèdre) riche et épicé. **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 rosé 2014** :

La Revue du Vin de France (mai 2015): "*Ce domaine, aux rouges exemplaires, nous enthousiasme également pour son rosé (syrah, grenache, mourvèdre, cinsault) à l'équilibre fougueux et au fruité clinquant.*"

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2016: "*Il interpelle par sa pulpe et sa vigueur aromatique - agrumes et fenouil sauvage, on ne s'ennuie pas !*"

La Revue du Vin de France (fév. 2015): "*Les trois frères Ravaille, incontestables fers de lance du Pic Saint-Loup, ont franchi un cap supplémentaire en 2012. La chose était prévisible quand on*

connait la qualité de leurs terroirs, l'importance qu'ils accordent à leur matériel végétal et la curiosité dont ils témoignent pour les meilleurs vins du monde. Tout était réuni pour que soit ici produit un véritable grand cru languedocien."

La Revue du Vin de France (mars 2016) - Les 50 cuvées qui racontent le Languedoc : *"Les derniers millésimes de ce domaine historique du Pic Saint-Loup affirment brillamment un caractère de plus en plus ciselé et expressif. Une affirmation à la mesure de la réflexion des frères Ravaille, exemplaire sur le matériel végétal et son adéquation aux différents terroirs. Les vins du domaine expriment aujourd'hui cette forte unité de style. Plus qu'un modèle, cet Ermitage est un phare. "*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Dégustation: Robe brillante saumonée. Premier nez discret, évoluant sur le fruit blanc à noyau. Après aération, on évolue sur la guimauve et l'anis. La bouche est bien équilibrée, fruit exotique, épice (curry). On retrouve des notes d'anis. La finale est fraîche avec une pointe acidulée

Typicité du sol : Argilo-calcaire rouge, éboulis de bas de pente, gravette.

Rendements : 40 Hl / Hectare, production: 10.000 bouteilles.

Vinification : Egfrappage, pressurage direct.

Assemblages : 30% grenache, 30% syrah, 30% mourvèdre, 10% cinsault.

Dégustation : 12° C