

Héritage du Pic Saint-Loup "Tour de Pierres" Rouge 2023



Prix du produit :

93,12 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Fam. Ravaille (HERITAGE DU PSL)

Millésime: 2023

Appellation: Pic Saint-Loup

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Tour de Pierres

RVF: 92/100

Cépage dominant: grenache - syrah

Description brève du produit :

92/100 RVF. L'entrée de gamme des frères Ravaille (si on peut utiliser ce terme pour un vin de cette qualité !) destiné aux impatientes qui recherchent un bon Pic Saint-Loup à déguster jeune, sur le fruit frais. Rien n'empêche de le conserver 5 ans en cave, il n'en sera que meilleur!

Description du produit :

**PRÉSENTATION DE L'HERITAGE DU PIC ST LOUP
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Héritage du Pic Saint-Loup "Tour de Pierres" Rouge 2023

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept 2025): **92/100**. *Tour de Pierres, issu des argiles rouges, plus pulpeux, avec une fraîcheur mentholée et des tanins soyeux, est une expression magistrale du rouge languedocien.*

Fiche technique rédigée par le domaine

Dégustation : Robe soutenue, limpide. Nez fruits rouges, pruneau, moka, épices, garrigue. Finale fraîche. Bel accord avec des plats à base de tomate.

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 : Plats à base de tomate.