

# Héritage du Pic Saint-Loup "Sainte Agnès" Rouge 2023



Prix du produit :

**144,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2023

Appellation: Pic Saint-Loup

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Sainte Agnès

RVF: 92/100

Cépage dominant: grenache - syrah

Description brève du produit :

**92/100 RVF.** La cuvée intermédiaire et emblématique d'un des meilleurs Pic Saint-Loup **bio**. Un grand Languedoc de garde!

Description du produit :

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

**Héritage du Pic Saint-Loup "Sainte Agnès" Rouge 2023**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026** (sept 2025) : **92/100 RVF**. *Les calcaires de Cazevieille, à 350 mètres d'altitude, dressent la structure épanouie de Saint Agnès, séveux et*

---

*racé ; très Sud dans la définition mais aussi pic-saint-loup dans la fraîcheur.*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Dégustation :** Robe soutenue, reflet violacé. Nez cacao, cuir, épices, fruits noirs (cassis). Attaque en bouche souple, fraîche, on retrouve le cacao, les fruits noirs. Tanins fins mais serrés. Il accompagne à merveille un carré d'agneau.

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

**Rendements :** 30 Hl / 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 :** 17-18°C

**Accompagnement :** Carré d'agneau