

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 Sainte 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

Cuaison : 35 jours

Elevage : Foudre et barrique entre 12 et 14 mois

Température de dégustation : 17-18°C

Accompagnement : Carré d'agneau