

# Héritage du Pic Saint-Loup "Sainte Agnès" Rouge 2023 (3 bouteilles)



Prix du produit :

**73,50 €**

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

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 (3 bouteilles)

**"Vins rouges du Languedoc, La sélection du Monde" le 17/04/2026 : *Le nom fort identitaire du domaine ne dit pas tout d'une histoire ancienne, puisque ces***

---

***terres nourrissaient déjà au XIII<sup>e</sup> siècle les évêques de Maguelone, dans l'Hérault. Puis ce fut une cave coopérative avant de redevenir un domaine géré par trois frères. Cette cuvée nous a séduits pour la persistance des arômes de fruits mûrs, son côté tendu et jamais lourd. Bio.***

**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 HI / 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