

Clos Marie - Pic Saint Loup "Les Glorieuses" rouge 2022



Prix du produit :

354,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Julien+Peyrus (CLOS MARIE)

Millésime: 2022

Appellation: Pic Saint-Loup

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 95/100

Cépage dominant: grenache - syrah

Description brève du produit :

Au Clos Marie, Les Glorieuses est la micro-cuvée "de garage" comme on dirait à Bordeaux. Elle n'est produite que dans les millésimes qui le méritent. C'est aussi et surtout une démonstration qu'il est possible de réaliser un très grand cru de longue garde (20 ans ?) en appellation Pic Saint-Loup !

Description du produit :

PRÉSENTATION DU CLOS MARIE
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Clos Marie "Les Glorieuses" 2022 rouge

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept. 2025) : **95/100**. *Les Glorieuses, assemblage de vieilles vignes, distille pour l'instant l'âme généreuse des grands Languedoc rouges, encore trop sur les*

parfums de garrigue, qui signent la jeunesse de ce grand vin de garde.

Fiche technique rédigée par le domaine

Cépages: 50% grenache (40 ans), 50% syrah (20 ans)

Rendements: 30hl / ha

Terroir: Sol du quaternaire, cône de déjection d'argilo-calcaire du Piémont

Service: carafé minimum 2h avant, entre 16 et 18°C

Garde: 5 à 15 ans, **attention** cette cuvée a tendance à se refermer pendant 3-5 ans après la mise en bouteilles, pour mieux exploser ensuite.

Accord mets-vin: Emincé de filet de canard sur un sauté de trompettes de la mort