

Clos Marie - Pic Saint Loup "Simon" rouge 2017



Prix du produit :

32,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2017

Appellation: Pic Saint-Loup

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Simon

RVF: 17/20

Bettane + Desseauve: 17/20

Cépage dominant: GSM grenache-syrah-mourvèdre

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU CLOS MARIE
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Clos Marie Simon rouge 2017 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : 17/20. *Encore ferme, la cuvée Simon est une référence en Pic Saint Loup. Il évoque magnifiquement la ronce et le poivre sauvage. Nous profitons d'une belle longueur d'épices douces. Il sera prêt à partir de 2021.*

Guide Bettane + Desseauve 2020 (août 2019) : 17/20. *Dégusté avant la mise, nous avons aimé sa trame raffinée, sa race, son énergie et sa buvabilité. Il faudra préserver ces qualités rares à la mise. Apogée 2018 à 2027.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépages : 45% grenache (25 ans), 45% syrah (20 ans), 10% mourvèdre (15 ans)

Rendements : 30hl / ha

Terroir : semi-coteaux, cône de déjection argilo-calcaire du Piémont, sol du quaternaire.

Service : carafé à 16-18°C

Garde : 5 à 10 ans

Accord mets-vin : viandes en sauce ou gibier, gratin d'aubergines, canard aux olives...

Description brève du produit :

17/20 RVF. Une cuvée déjà aromatique, et armée pour de longues années grâce à une profondeur ainsi qu'une élégance de tanins rares.