

Clos Marie - Pic Saint Loup "L'Olivette" rouge 2018



Prix du produit :

20,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2018

Appellation: Pic Saint-Loup

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: L'Olivette

Bettane + Desseauve: 16/20

Cépage dominant: grenache

Description du produit :

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

Clos Marie - Pic Saint Loup "L'Olivette" rouge 2018

Guide Bettane + Desseauve 2021 (déc. 2020) : 16/20. *La matière est subtile, délicate, à la fois profonde en goût et aérienne dans sa structure.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépages : 60% grenache (15 à 25 ans), 30% syrah (15 ans), 10% cinsault (60 ans)

Rendements : 35hl / ha

Terroir : éboulis calcaires du Piémont et argilo-limoneux

Vinification: 90% de rafles pour plus de fraîcheur

Service : carafé à 16°C

Garde : 3 à 8 ans selon les millésimes

Accord mets-vin : petit coeur de canard grillé, souris d'agneau à l'échalote, caillette aux aromates.

Description brève du produit :

Le "petit Clos Marie", issu des jeunes vignes, permet une approche simple et fruitée - mais toujours très typée - de ce domaine exceptionnel du Pic Saint-Loup, et donne envie d'aller plus loin en dégustant les autres cuvées !