

# Clos Marie - Pic Saint Loup "Simon" rouge 2018



Prix du produit :

**33,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2018

Appellation: Pic Saint-Loup

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Simon

RVF: 91/100

Bettane + Desseauve: 17.5/20

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 2018**

**La Revue du Vin de France** (nov. 2021) : *Le vin s'ouvre lentement sur des notes d'épices fines, de thym citron. En bouche l'acidité est présente, bien intégrée; ces vieilles vignes de syrah, grenache et mourvèdre donnent un vin aux tanins fins.*

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021** (nov.2020) : 91/100. *2018 nous livre un Simon au profil acidulé. Il reste abordable et rafraîchissant dans sa jeunesse, et restera agréable dans les 10 ans qui viennent.*

---

**Guide Bettane + Desseauve 2021** (déc. 2020) : 17,5/20. *Simon a une densité impressionnante et se positionne clairement en vin de garde. Ses notes empyreumatiques dominent, le fumé, le moka, le tabac. Sa palette d'arômes impressionnera quand elle s'ouvrira dans 2 à 3 ans.*

**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 :**

**91/100 RVF.** Une cuvée déjà aromatique, et armée pour de longues années grâce à une profondeur ainsi qu'une élégance de tanins rares.