

Clos Marie - Pic Saint Loup "Métairies du Clos Vieilles Vignes" rouge 2018



Prix du produit :

32,00 €

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: Métairies du Clos

RVF: 93/100

Bettane + Desseauve: 17.5/20

Cépage dominant: grenache

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Clos Marie - Pic Saint Loup "Métairies du Clos Vieilles Vignes" rouge 2018

La Revue du Vin de France (nov. 2021) : **93/100**. *Voilà une très belle bouteille pour les amateurs de Pic Saint-Loup ! Le vin issu de ces vieilles vignes de grenache carignan et syrah exprime avec justesse des arômes de fleurs séchées. La bouche suave et pleine se démarque par une délicate touche lardée en finale.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept. 2021) : **93/100**. *Les Métairies du Clos*

offre un coffre et une consistance remarquable, avec des notes de fleurs séchées et une touche lardée en finale.

Guide Bettane + Desseauve 2021 (déc. 2020) : 17,5/20. *Joue dans une registre plus tendre que Simon. Ce vin privilégie l'intensité à la densité à ce stade. La bouche racée est empreinte de notes de fumé, de réglisse accentuées dans ce millésime en Languedoc.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépages : 50% grenache (50 ans), 20% syrah (40 ans), 30% carignan (70 ans)

Rendements : 30hl / ha

Service : 16-18°C

Garde : 5 à 15 ans

Accord mets-vin : carré d'agneau avec une purée d'ail.

Description brève du produit :

17,5/20 B+D. Grande cuvée de garde issue de très vieilles vignes, plus accessible que Les Glorieuses !