

Clos Marie - Pic Saint Loup "L'Olivette" rouge 2020

Prix du produit :

29,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2020

Appellation: Pic Saint-Loup

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: L'Olivette

RVF: 92/100

Cépage dominant: grenache

Description du produit :

PRÉSENTATION DU CLOS MARIE + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Clos Marie - Pic Saint Loup "L'Olivette" rouge 2020

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (août 2023) : **92/100**. *"L'Olivette 2020 se présente à nouveau poivré, croquant, patiné, avec de la rondeur, du soyeux et une finale tendre sur la réglisse."*

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 ! 92/100 RVF.