

Le Chemin des Rêves Pic Saint-Loup "Gueule de Loup" rouge 2022



Prix du produit :

19,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): B. Viot (CHEMIN DES REVES)

Millésime: 2022

Appellation: Pic Saint-Loup

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Gueule de loup

RVF: 89-90/100

Cépage dominant: syrah

Alcool (%/vol.): 13,5

Description du produit :

**PRÉSENTATION Du CHEMIN DES RÊVES
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Le Chemin des Rêves Pic Saint-Loup "Gueule de Loup" rouge 2022 :

Revue du Vin de France (juillet 2024) : "Tour de France : nos plus belles cuvées à moins de 20 €" : **89-90/100**. *"Ce domaine tenu par le président de l'appellation Pic Saint-Loup, Benoît Viot, produit des vins justes, sur son terroir de galets roulés et de calcaires. Nez fumé avec le toast de son élevage, mais cela lui va bien. La bouche est bien construite, nette, pas trop charnue, et la finale a de la tenue."*

Fiche technique rédigée par le domaine

DENOMINATION AOP Pic Saint-Loup

MILLESIME 2022

CEPAGES Syrah 70%, grenache 30%

VITICULTURE Biologique

SERVICE 18°C

TITRE 13,5 %

PRODUCTION 11 000 bouteilles

GARDE 15-20 ans

VINIFICATION

Vinification sans SO². Élevage d'un an en barriques de chênes français de chauffes légères pour les syrahs

TERROIR

Coteaux orientés nord des Matelles sur éclats calcaires. Après une période chaude assez longue, de fortes pluies en août et septembre.

DEGUSTATION

On retrouve la matière des années plus solaires avec néanmoins une grande fraîcheur !

La robe est grenat sombre. Un nez d'épices douces, menthol et garrigue. L'attaque est toute en finesse, puis le vin prend du volume pour finir dans une fraîcheur persistante. Ce vin élégant pourra accompagner un rôti de bœuf, des filets de canard au miel ou du thon sauce au vin.

Description brève du produit :

89-90/100 RVF. La grande cuvée du domaine bénéficie des meilleurs soins tant à la vigne qu'au chai, avec un élevage 12 mois en fûts des meilleurs chênes, bien mérité pour approfondir l'élégance des tanins ainsi que les arômes déjà bien présents grâce aux fortes amplitudes thermiques du terroir sud du Pic Saint-Loup.
