

# Héritage du Pic Saint-Loup "Sainte Agnès" Rouge 2022



Prix du produit :

**24,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Fam. Ravaille (HERITAGE DU PSL)

Millésime: 2022

Appellation: Pic Saint-Loup

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Sainte Agnès

RVF: 92/100

Cépage dominant: grenache - syrah

Description du produit :

**PRÉSENTATION DE L'HERITAGE DU PIC SAINT LOUP  
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

**Héritage du Pic Saint-Loup "Sainte Agnès" Rouge 2022**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025** (août 2024) : **Coup de coeur et 92/100 RVF.** *Les calcaires de Cazevieille à 350m d'altitude parlent avec brio dans ce Saint Agnès 2022. Il a la structure et la droiture de son terroir d'origine et une belle pointe florale. Un vin qui ira loin.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

**Dégustation** : Robe soutenue, reflet violacé. Nez cacao, cuir, épices, fruits noirs (cassis).

---

Attaque en bouche souple, fraîche, on retrouve le cacao, les fruits noirs. Tanins fins mais serrés. Il accompagne à merveille un carré d'agneau.

**Sols** : Argilo-calcaire argile blanche et calcaire dur, milieu de coteaux

**Rendements** : 30 HI / Hectare

**Assemblages** : 40% syrah, 40% grenache, 10% mourvèdre, 10% carignan

**Vinification** : Méthode traditionnelle, égrappage

**Cuvaison** : 35 jours

**Elevage** : Foudre et barrique entre 12 et 14 mois

**Température de dégustation** : 17-18°C

**Accompagnement** : Carré d'agneau

**Description brève du produit :**

La cuvée intermédiaire et emblématique d'un des meilleurs Pic Saint-Loup bio, Un grand Languedoc de garde autour de 25 € dans le très beau millésime 2022. **Coup de coeur et 92/100 RVF.**