

Clos Marie - Pic Saint Loup "L'Olivette" rouge 2014



Prix du produit :

90,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2014

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Cuvée: L'Olivette

RVF: 15,5/20

Bettane + Desseauve: 16/20

Description du produit :

*Pour en savoir plus sur le **Clos Marie** en général.*

Commentaires sur la cuvée **L'Olivette 2014** signé **Le Clos Marie** :

Guide RVF des meilleurs Vins de France 2017 : 15,5/20. *L'Olivette offre un plaisir immédiat, succulent. Avec un naturel très séduisant, ce vin offre une pulpe fraîche, réactive et en même temps câline. Jouis sans entraves !*

Guide Bettane + Desseauve 2017 : *Finale saline et goûteuse, fraîche, haute en saveurs. Notes de garrigue, un vin de dentelles. 16/20*

Apogée : 2017 à 2022

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 Pic Saint-Loup exceptionnel, et donne envie d'aller plus loin en dégustant les autres cuvées !