

# Clos Marie - Pic Saint Loup "Métairies du Clos" rouge 2014



Prix du produit :

**174,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2014

Appellation: Pic Saint-Loup

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Métairies du Clos

Bettane + Desseauve: 17/20

Wine Advocate (Parker): 91/100

Cépage dominant: grenache

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

**Métairies du Clos 2014 du Clos Marie :**

**Guide Bettane + Desseauve 2018** : (août 2017) : 17/20, fourchette d'apogée : 2016-2024. Classé dans ce guide parmi "**les vins du Languedoc de l'année**". *On peut être perturbé par une acidité qui le tend mais derrière, on voit une matière magnifique, faite de velours, de délicatesse, savoureuse et saline. racé, clivant mais envoûtant comme beaucoup de vins de grands auteurs.*

**Robert Parker's Wine Advocate** (Joe Czerwinski, septembre 2018) : 91/100. *Crushed stone, garrigue, and spice all mingle on the nose of the 2014 Pic Saint Loup Metairies du Clos Vieilles Vignes. A blend of 50% Grenache, 30% Carignan and 20% Syrah, it was raised in demi-muids*

---

*but shows little or no oak impact, instead offering a medium-bodied, fine-textured palate, dark fruit notes and a firm finish. It's a wine to sit and smell as much as its a wine to drink. Drink 2018-2024.*

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** :

17/20 B&D ; Grande cuvée de garde, plus accessible que Les Glorieuses !