

Clos Marie - Pic Saint Loup "L'Olivette" rouge 2015



Prix du produit :

102,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2015

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Cuvée: L'Olivette

Bettane + Desseauve: 15.5/20

Cépage dominant: grenache

Description du produit :

PRÉSENTATION DU CLOS MARIE

Commentaire sur ce

Clos Marie - Pic Saint Loup "L'Olivette" rouge 2015

Guide Bettane + Desseauve 2019 (août 2018) : 15,5/20. Apogée de 2018 à 2021

Guide Bettane + Desseauve 2018 (août 2017) : 15,5/20. Lacidité perceptible est forte mais derrière elle, une finale saline et goûteuse, fraîche, haute en saveurs avec ses notes de garrigue. Un vin de dentelles qui peut savérer clivant selon la sensibilité de chacun à lacidité. Fourchette d'apogée : 2017-2021.

Fiche technique rédigée par le domaine du cuvée l'Olivette 2015 :

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 !