

# Clos Marie - Pic Saint Loup "L'Olivette" rouge 2013



Prix du produit :

**48,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2013

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Cuvée: L'Olivette

RVF: 15,5/20

Bettane + Desseauve: 16/20

Wine Advocate (Parker): 90/100

Description du produit :

## PRESENTATION DU CLOS MARIE

Commentaires sur ce **Clos Marie - Pic Saint Loup "L'Olivette" rouge 2013** :

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2016** : *"C'est une "entrée de gamme" pleine de gourmandise et de fraîcheur; un peu d'air dissipera la petite coquetterie animale de ce fruit très libre."*

**Robert Parker's Wine Advocate** (Jeb Dunnuck, avril 2015): *"Bottled in November, 2014, the 2013 Coteaux du Languedoc Pic Saint Loup l'Olivette is a beauty. Medium-bodied, fresh and lively, it gives up lots of kirsch and blackberry like fruit, peppery herbs and spring flowers. It's nicely balanced, has integrated acidity and clean, classically styled finish. Drink it anytime over the coming 4-6 years. Drink 2015-2021."*

**Robert Parker's Wine Advocate** (Jeb Dunnuck, avril 2014): *"Starting with their younger vine cuvee, the 2013 Coteaux du Languedoc Pic Saint Loup L'Olivette comes from the lower slopes of Pic Saint Loup and is mostly Syrah, with some Grenache and Cinsault, that's aged in demi-muid and oak tanks. Fresh, silky and lively, with sweet raspberry and berry fruit, crushed flowers and*

---

*lilac, it is medium-bodied, elegant and seamless on the palate. It will be ready to go on release and drink nicely for 4-6 years."*

**Guide Bettanne et Desseauve 2016 :** *"La gamme est cohérente, avec des rouges aux tannins très raffinés et notamment une cuvée olivette très gourmande, incroyablement florale et fraîche."*

**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 :**

**15,5/20 RVF, 90/100 Parker.** Le "petit Clos Marie", issu des jeunes vignes, permet une approche simple et fruitée - mais toujours très typée - de ce domaine exceptionnel, et donne envie d'aller plus loin en dégustant les autres cuvées !