

Le Chemin des Rêves Pic Saint-Loup "Gueule de Loup" rouge 2016



Prix du produit :

132,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): B. Viot (CHEMIN DES REVES)

Millésime: 2016

Appellation: Pic Saint-Loup

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Gueule de loup

Wine Advocate (Parker): 88/100

Guide Hachette: *** (exceptionnel)

Cépage dominant: syrah

Alcool (%/vol.): 14

Description du produit :

**PRÉSENTATION Du CHEMIN DES RÊVES
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Le Chemin des Rêves Pic Saint-Loup "Gueule de Loup" rouge 2016

Guide Hachette des Vins 2019 : *** (vin exceptionnel) **Coup de cœur**. *Installé à la pointe méridionale de l'appellation pic-saint-loup, Benoît Viot signe des vins pleins de fraîcheur et de finesse. Issue de syrah et de grenache, cette Gueule de Loup en robe sombre allie délicatesse et intensité autour de senteurs de garrigue et de fruits noirs très mûrs, avec des touches d'épices et de menthol. Dense et soyeux, sur des notes de mûre confite, d'olive noire, de violette et de cachou, le palais déroule des tanins suaves qui témoignent de la maîtrise des maturités et de l'élevage. La finale, longue et savoureuse, achève de convaincre. Un vin riche et harmonieux.*

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, septembre 2018) : 88/100. *A year in oak has*

left a stamp of cedar and vanilla on the nose of the 2016 Pic Saint Loup Gueule de Loup, a 70-30 Syrah-Grenache blend. This medium to full-bodied wine is a bit dry and cedary, but it's supported by juicy mixed berries. Drink 2019-2023.

Fiche technique rédigée par le domaine

Commentaires de dégustation : La robe est grenat sombre. Un nez d'épices douces (paprika), menthol et garrigue. Une belle attaque ample et structurée. La bouche est dense sans agressivité. La finale est longue. Ce vin élégant pourra accompagner un rôti de bœuf et du thon sauce au vin.

Terroir : zone Sud du Pic St Loup

Sols : calcaire, conglomérats de galets roulés, coteaux Nord-ouest, soleil couchant.

Climat : grande amplitude thermique, avec des nuits fraîches.

Cépages : syrah (70%), grenache noir (30%)

Age des vignes : entre 30 et 50 ans

Densité : 5000 à 6200 pieds /ha.

Rendement : 25 hl/ha.

Vinification :

Vinification traditionnelle avec pigeages et extractions douces. Élevage d'un an en barriques neuves (30%) et 2 ou 3 vins, principalement Atelier Centre France chauffées à la vapeur.

Titre alcool : 14 %

Volume production : 12 000 bouteilles et 300 magnums

Description brève du produit :

Coup de coeur et 3*/3 au Guide Hachette, la grande cuvée du domaine bénéficie des meilleurs soins tant à la vigne (petits rendements en 2016) qu'au chai (élevage au millimètre). Une vraie réussite qui ne renie pas ses origines du sud, sans oublier une fraîcheur digne des plus grands !