

Le Chemin des Rêves Pic Saint-Loup "Gueule de Loup" rouge 2017



Prix du produit :

120,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2017

Appellation: Pic Saint-Loup

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Gueule de loup

Bettane + Desseauve: 15/20

Cépage dominant: syrah

Alcool (%/vol.): 14

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Le Chemin des Rêves Pic Saint-Loup "Gueule de Loup" rouge 2017

Guide Bettane + Desseauve 2020 (aût 2019) : 15/20. *Pic saint-loup goûteux et séveux avec une trame tannique visible, liée à l'élevage et qui gagnera à patienter un ou deux ans car la matière est belle et fraîche. Apogée 2020 à 2024.*

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 :

15/20 B+D. La grande cuvée du domaine bénéficie des meilleurs soins tant à la vigne qu'au chai, avec un élevage 12 mois en fûts des meilleurs chênes, bien mérité pour approfondir l'élégance des tanins ainsi que les arômes déjà bien présents grâce aux fortes amplitudes thermiques du terroir sud du Pic Saint-Loup.