

Ermitage du Pic Saint-Loup "Tour de Pierres" rouge 2018



Prix du produit :

78,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Fam. Ravaille (HERITAGE DU PSL)

Millésime: 2018

Appellation: Pic Saint-Loup

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Tour de Pierres

RVF: 89/100

Cépage dominant: grenache - syrah

Description du produit :

PRÉSENTATION DE L'ERMITAGE DU PIC ST LOUP + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Ermitage du Pic Saint-Loup "Tour de Pierres" rouge 2018

Lire les commentaires de nos clients du 2015, du 2016, du 2017

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 89/100. *Plus simple, Tour de Pierre offre un nez excentrique. Sa bouche a toutefois encore du mal à trouver son équilibre entre chair, acidité et des tanins encore un peu secs.*

La Revue du Vin de France (juillet-août 2020) : 16/20. *Dans le déroulé calcaire de la bouche, la détermination à insuffler les notes minérales du terroir entre les interstices des délicats parfums de mûre et de cerise, les notes fumées de la garrigue, les touches de fleurs de bruyère, de cyste et de thym. Ce bel ouvrage s'équilibre avec finesse et élégance et respire le graphite en finale.*

Fiche technique rédigée par le domaine

Dégustation : Robe soutenue, limpide. Nez fruits rouges, pruneau, moka, épices, garrigue. Finale fraîche. Bel accord avec des plats à base de tomate.

Sols : Argilo-calcaire et argile rouge, éboulis de bas de pente, gravette

Rendements : 36 HI / Hectare

Vinification : Méthode traditionnelle

Elevage : Foudre et barrique

Assemblages : 40% syrah, 40% grenache, 10% mourvèdre et 10% carignan

Température de dégustation : 18-19° C

Accompagnement : Plats à base de tomate.

Description brève du produit :

L'entrée de gamme des frères Ravaille (si on peut utiliser ce terme pour un vin de cette qualité !) destiné aux impatientes qui recherchent un bon Pic Saint-Loup à déguster jeune, sur le fruit frais. Rien n'empêche de le conserver 5 ans en cave, il n'en sera que meilleur.