

# Ermitage du Pic Saint-Loup "Tour de Pierres" rouge 2019



Prix du produit :

**78,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2019

Appellation: Pic Saint-Loup

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Tour de Pierres

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 2019**

*Lire les commentaires de nos clients du 2015, du 2016, du 2017, du 2018*

**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 impatients 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, surtout dans ce chaud millésime 2019 !