

# Ermitage du Pic Saint-Loup "Sainte Agnès" rouge 2019



Prix du produit :

**138,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2019

Appellation: Pic Saint-Loup

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Sainte Agnès

Cépage dominant: grenache - syrah

Description du produit :

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

**Ermitage du Pic Saint-Loup "Sainte Agnès" rouge 2019**

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Dégustation** : Robe soutenue, reflet violacé. Nez cacao, cuir, épices, fruits noirs (cassis). Attaque en bouche souple, fraîche, on retrouve le cacao, les fruits noirs. Tanins fins mais serrés. Il accompagne à merveille un carré d'agneau.

**Sols** : Argilo-calcaire argile blanche et calcaire dur, milieu de coteaux

**Rendements** : 30 Hl / Hectare

---

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

**Vinification** : Méthode traditionnelle, égrappage

**Cuvaison** : 35 jours

**Elevage** : Foudre et barrique entre 12 et 14 mois

**Température de dégustation** : 17-18°C

**Accompagnement** : Carré d'agneau

**Description brève du produit :**

La cuvée intermédiaire et emblématique d'un des meilleurs Pic Saint-Loup, bio, dans un millésime chaud qui gagnera à être conservé quelques années. Un grand Languedoc autour de 20-25 €.