

# Clos Marie - Pic Saint Loup "Métairies du Clos" rouge 2012



Prix du produit :

**192,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Julien+Peyrus (CLOS MARIE)

Millésime: 2012

Appellation: Pic Saint-Loup

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Cuvée: Métairies du Clos

RVF: 16/20

Bettane + Desseauve: 17/20

Wine Advocate (Parker): 92/100

Cépage dominant: grenache

Description du produit :

## PRESENTATION DU CLOS MARIE

Commentaires sur ce

### Clos Marie "Métairies du Clos" vieilles vignes 2012

**Guide Bettane et Desseauve 2015** (dégustation mi-2014) : *"Dimension superlative du tannin, floral en diable, expression du goût unique, un grand en devenir. La réduction perturbait notre dégustation, il faudra le revoir en bouteille, il pourrait mériter une meilleure note. Apogée de 2014 à 2023."*

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2015** (dégustation mi-2014) : *"Les Métairies du Clos 2012 se montre dense mais dynamique, pulpeux malgré des facettes un peu plus rêches, un caractère plus sauvage que le Simon 2012."*

**Robert Parker's Wine Advocate** (Jeb Dunnuck, Avril 2015) : *"While there's no Les Glorieuses in*

---

*2012, the 2012 Coteaux du Languedoc Pic Saint Loup Metairies du Clos Vieilles Vignes is superb, with lots of sweet raspberry and blackberry fruit, dried herbs, flowers and pepper flowing to a medium to full-bodied, elegant, yet structured red that has building tannin and a great finish. It shows the house style with its purity of fruit and firm, focused feel, and will benefit from short term cellaring. Give it 2-3 years and drink bottles through 2027. Drink 2017-2027."*

**Robert Parker's Wine Advocate** (Jeb Dunnuck, Avril 2014) : *"More aromatic, as well as deeper and richer, the 2012 Coteaux du Languedoc Pic Saint Loup Metairies du Clos Vieilles Vignes has loads of potential. Garrigue, flowers, cracked pepper and ample fruit all flow to a medium to full-bodied, elegant and gorgeously balanced wine. Count me a fan. It should be approachable on release and have over 10-15 years of ultimate longevity."*

***Fiche technique rédigée par le domaine:***

**Cépages** : 50% grenache (50 ans), 20% syrah (40 ans), 30% carignan (70 ans)

**Rendements** : 30hl / ha

**Terroir** : assemblage de nombreux différents terroirs

**Service** : 16-18°C

**Garde** : 5 à 15 ans

**Accord mets-vin** : carré d'agneau avec une purée d'ail

**Description brève du produit :**

**92/100 Parker.** Grande cuvée de garde, plus accessible que Les Glorieuses !