

# Clos Marie - Pic Saint Loup "Simon" rouge 2013



Prix du produit :

**150,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2013

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Cuvée: Simon

RVF: 16/20

Bettane + Desseauve: 17.5/20

Wine Advocate (Parker): 91-93/100

Description du produit :

*En savoir plus sur le **Clos Marie** en général.*

Commentaire sur ce **Clos Marie - Pic Saint Loup "Simon" rouge 2013** :

**Guide Bettane et Desseauve 2016** : *Poivré, épicé, très plein, le tannin est incroyablement fin. Finale superlative.*

**Robert Parker's Wine Advocate** (Jeb Dunnuck, avril 2015): *Not yet bottled, the 2013 Pic Saint Loup Cuvee Simon was tasted from multiple barrels. A blend of mostly Syrah, yet with smaller parts Grenache and Mourvedre, it has serious feel to its peppery, bouquet garni, mineral and dark fruit driven bouquet. This is followed by a medium-bodied, elegant red that has rocking purity, integrated acidity and tannin and a great finish. It will have a decade or more of longevity.*

**La Revue du Vin de France** (mars 2016) - Les 50 cuvées qui racontent le Languedoc : *Assemblage de syrah et de grenache pour ce rouge plein et dynamique, porté par une mâche tannique affranchie, savoureuse. Il doit encore grandir en présence. 16/20.*

---

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Cépages :** 45% grenache (25 ans), 45% syrah (20 ans), 10% mourvèdre (15 ans)

**Rendements :** 30hl / ha

**Terroir :** semi-coteaux, cône de déjection argilo-calcaire du Piémont, sol du quaternaire.

**Service :** carafé à 16-18°C

**Garde :** 5 à 10 ans

**Accord mets-vin :** viandes en sauce ou gibier, gratin d'aubergines, canard aux olives...

**Description brève du produit :**

**Coup de coeur B&D 2016 ; 91-93/100 Parker.** Une cuvée assez aromatique, et armée d'une élégance de tanins rare.