PIC SAINT LOUP BONNE PIOCHE

2022 · Rouge · France / Languedoc-Roussillon



Producteur : Domaine Clavel
SAQ (CCNP) : 11925658
Couleur : Rouge
Format : 750ml
Prix : 31.25 $

Appellation : Coteaux du Languedoc Pic Saint-Loup
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Languedoc-Roussillon
Nom du propriétaire : Pierre Clavel
Géologie du sol : Argilo-calcaires et de galets
Superficie : 13 ha
Encépagement : Syrah (65%), Mourvèdre (20%) et Grenache (15%)
Âge moyen des vignes : 35

Vinification : Égrappage total, foulage, cépages vinifiés séparément en cuves béton ; macération sous température régulée. Extraction douce par pigeages, cuvaison 4 à 5 semaines.
Élevage : En partie en cuve et en foudre. Ni filtré, ni collé.

Aspect visuel : D'un violet profond teinté de pourpre.
Aspect gustatif : Émane des parfums suaves de pivoine et de violette accompagnés du caractère méridional du romarin et de la sauge. Il émane de cette atmosphère au départ discrète, s'imposant de plus en plus au fil du temps. Pondérée et certes un rien réservée, nous dévoile alors ses arômes épicés où les mûre, cassis et myrtille se réhaussent de poivre noir, d'herbes de garrigue et de fève de tonka. Et puis, d'un coup, nous apporte ce plaisir gourmand un peu rare des vins bien nés, noyé dans la texture soyeuse d'un organdi. La voilà libérée, nous voilà fortunés.
Aspect olfactif : Au nez, au exprime cette fraîcheur, cette impression de passer un après-midi d'été dans un sous-bois assis sur un lit d'aiguilles de pin.

Accord vin et mets : Millefeuille d'aubergines, poivron, féta et pignon de pin Agneau de lait rôti, jus à la fleur de thym. Poulpe de roche grillé à la plancha, chorizo ibérique et vinaigrette aux piquillos.

Le domaine :

Fils de Jean Clavel, historien du vin et instigateur de l'AOC Coteaux du Languedoc, Pierre Clavel élabore depuis plus de 30 ans avec son épouse Estelle, entre forêts et garrigues, des vins misant sur la pureté du fruit, à la fois digestes et pleins de caractère.

Revue de presse :

Nick Hamilton, Les conseillers du vin, Jan 2019

Ce rouge bio issu des cépages classiques du sud de la France (syrah, mourvèdre et grenache) déborde de saveurs mûres. Typiquement coloré, son nez offre des notes de fruits des champs rehaussés de notes fumées et épicées. Un rouge plutôt riche et rond qui demeure équilibré grâce à une tendre acidité et une pointe d'amertume. Servez-le avec la pizza à la saucisse italienne.

https://lesconseillersduvin.ca/bonne-pioche-2016-pic-saint-loup-domaine-clavel/