

Ermitage du Pic Saint Loup



Cuvée Guilhem Gaucelm 2013 Rouge

La couleur est profonde et soutenue. Le nez s'exprime sur des notes de garrigue (thym, romarin), tabac, cacao, fruits rouges. L'attaque est franche et nette, les tanins encore présents. On retrouve le cacao et les fruits rouges. Il lui faudra un peu de temps pour être à son apogée (2020-2025).

Typicité du sol :	Argilo-calcaire datant du quaternaire Galets roulés, Sol filtrant.
Rendements :	Entre 10 et 20HL / Hectare.
Vinification :	Méthode traditionnelle, Pigeage Elevage en fût de chêne de 24 à 30 Mois.
Assemblages :	50% Syrah 50% Grenache (vieilles vignes de 85 ans en gobelets)
Dégustation :	16-19° C
Potentiel de garde :	15 à 20 ans