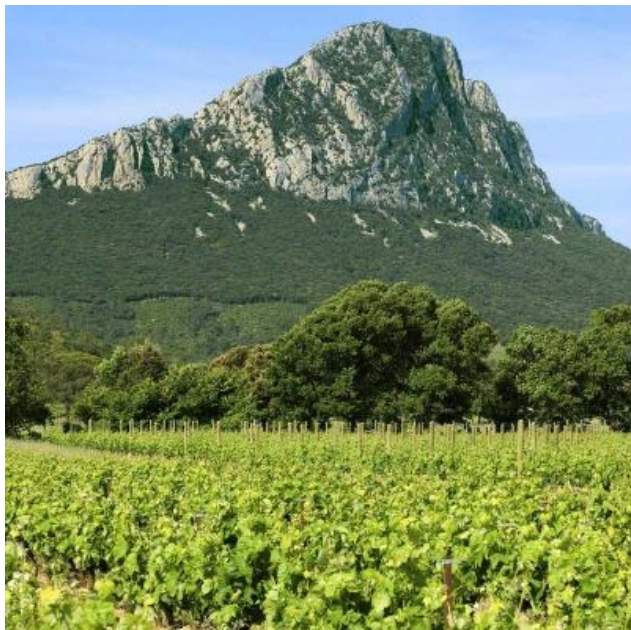


CLOS MARIE



Accords mets et vins

Bar au fenouil, Salade de poissons, et moules au curry seront des mets parfaits avec ce vin.

Détails

Effervescent : non
Viticulture : Biodynamie
Primeur : non
Région : Languedoc Roussillon
Packaging : carton de 12
Appellation : AOP Languedoc
Bio : oui
Cépages : Vermentino
Domaine : Clos Marie
Millesime : 2016
Contenance : 0,75 L
Degrès : 13 %

Caractéristiques

Cépage : 30% vermentino, 25% grenache blanc, 25% grenache gris, 10% de carignan blanc et autant de clairette
Vendange : Manuelle
Viticulture : Biodynamie
Vinification : Fermentation en cuve et demi-muids
Elevage : Pour moitié en cuve béton, et l'autre en petit foudre

Dégustation

Robe : Or blanc, brillante
Nez : Epices douces, avec une note de fleurs blanches
Bouche : Acidité subtile, et fruité
Garde : 5 ans
Température de service : 10°

HISTOIRE DU DOMAINE

Sur le village de Lauret, le Clos Marie commence sérieusement à faire du bruit et se révèle comme le domaine de référence à Pic Saint Loup. Depuis 1995, le brillant vigneron Christophe Peyrus officie sur les 22 hectares du Clos marie, plantés entre 150 et 350 mètres d'altitude. Un terroir de calcaire, parsemé d'éboulis argilo-marneux, qui donne au Clos Marie une expression minérale incroyable.

