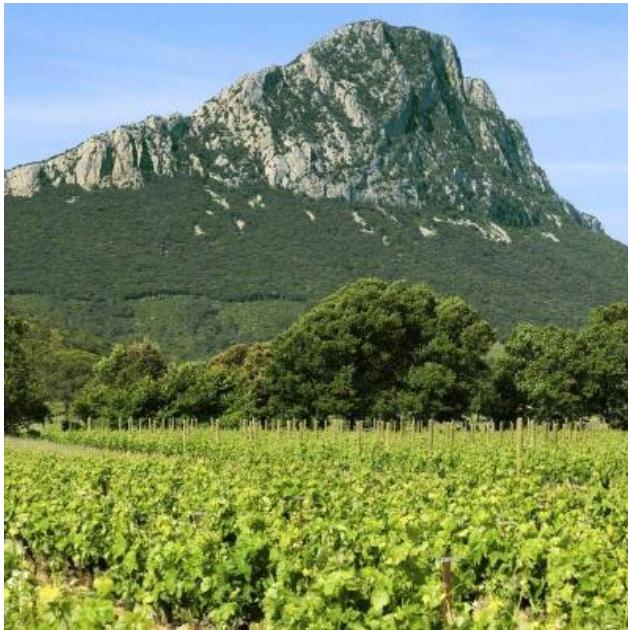


## CLOS MARIE



### 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.

