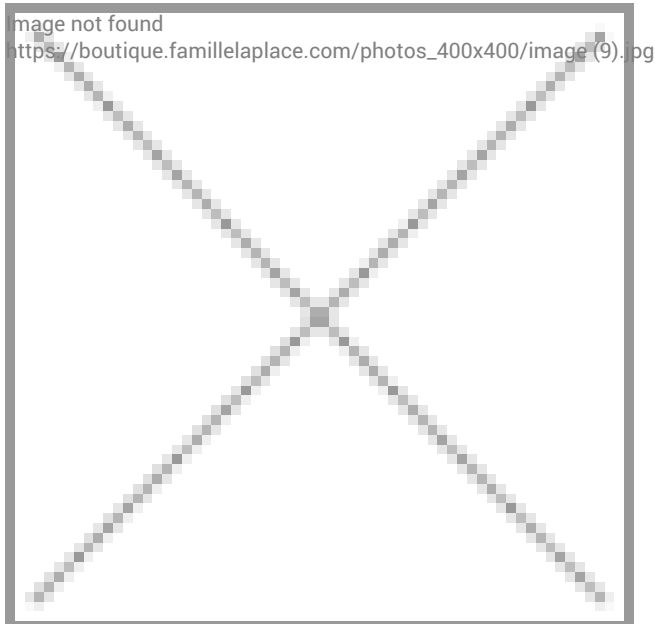


CLOS MARIE



Accords mets et vins

Poissons épicés tels que des langoustines sautées au curry, une lotte au safran ou encore bar au fenouil

Détails

Domaine : Clos Marie

Millesime : 2018

Degrès : 13 %

Viticulture : Biodynamie

Bio : oui

Contenance : 0,75 L

Cépages : Grenache blanc

Région : Languedoc Roussillon

Packaging : carton de 12

Appellation : Coteaux du Languedoc

Caractéristiques

Terroir : Argilo-calcaire

Cépage : 20% grenache blanc, 20% grenache gris, 15% roussanne, 15% carignan blanc, 15% macabeu et autant de clairette

Vendange : Manuelles

Viticulture : Biodynamie

Vinification : Eraflage partiel, macération longue et pigeage

Elevage : En barrique

Dégustation

Robe : Or blanc et brillante

Nez : Boisé, fin élégant

Bouche : Équilibrée, gourmande, florale, accompagnés d'une belle fraîcheur

Garde : 8 à 10 ans

Température de service : 12° à 14°

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.

