# **CUVÉE MANON 2019 BLANC**

**CLOS MARIE** 



#### Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

Blanc remarquable, assemblage de six cépage, qui donne une ligne acidulée pure au long potentiel de garde.

- Grenache blanc 20%
- Grenache gris 20%
- Roussanne 15%
- Carignan blanc 15%
- Macabeu 15%
- Clairette 15%

#### Accords mets et vins

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

#### **Détails**

Domaine : Clos Marie Millesime : 2019 Degrès : 13 %

Viticulture : Biodynamie

Bio: oui

Contenance: 0,75 L
Cépages: Grenache blanc
Région: Languedoc Roussillon
Packaging: carton de 12

Appellation: Coteaux du Languedoc

## Dégustation

Robe : Or blanc et brillante Nez : Boisé, fin élégant

Bouche : Equilibrée, gourmande, florale, accompagnés d'une belle

fraicheur

Garde: 8 à 10 ans

Température de service : 12° à 14°

### Caractéristiques

Terroir: Argilo-calcaire

C'epage: 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

## 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.

mage not found https://vigneron2.lesamisvignerons.com//photos\_300x100/logo campargue.jpg