

CLOS MARIE

image not found
[https://vignerons2.lesamisvignerons.com/photos_400x400/vignes-maouries-2 \(1\).jpg](https://vignerons2.lesamisvignerons.com/photos_400x400/vignes-maouries-2 (1).jpg)



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 : 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

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 : Equilibrée, 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.



image not found

https://vigneron2.lesamisvignerons.com//photos_300x100/logo_campargue.jpg