

LES TROIS SAISONS 2016 BLANC

CLOS MARIE



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

Preuve de solidarité chez les vignerons du Languedoc, en effet, en raison de la grêle, les voisins du domaine ont fait don d'une partie de leur récolte au clos Marie.

- Vermentino 30%
- Grenache blanc 25%
- Grenache gris 25%
- Carignan blanc 10%
- Clairette 10%

Ami des amis vignerons!

Accords mets et vins

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

Détails

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

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°

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

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.

