

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

Détails

Degrès : 13 %

Packaging : carton de 12

Domaine : Clos Marie

Région : Languedoc Roussillon

Appellation : Coteaux du Languedoc

Cépages : Grenache blanc

Bio : oui

Viticulture : Biodynamie

Millesime : 2019

Contenance : 0,75 L

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°

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

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.

