

CUVÉE SIMON 2017 ROUGE

CLOS MARIE



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

Cuvée minérale et épicée.

- Grenache 45%
- Syrah 45%
- Mourvèdre 10%

Accords mets et vins

Sur des viandes en sauce, gratin d'aubergines ou encore un canard aux olives. Certifié Gueuleton.

Détails

Effervescent : non

Degrès : 13,5 %

Primeur : non

Packaging : Carton de 24

Domaine : Clos Marie

Couleur : Rouge

Région : Languedoc

Appellation : AOP Languedoc Pic-Saint-Loup

Cépages : Grenache / Syrah

Bio : oui

Viticulture : Biodynamie

Millesime : 2017

Contenance : 0,75 L

Caractéristiques

Terroir : Argilo-calcaire

Cépage : 45% syrah, 45% grenache et 10% mourvèdre

Vendange : Manuelles

Viticulture : Biologique et biodynamique

Vinification : Eraflage partiel, macération longue et pigeage

Elevage : 12 mois en cuve béton pour la moitié et l'autre 12 mois en cuve bois de chêne

Dégustation

Robe : Pourpre et profonde

Nez : Fin et floral sur petits fruits noirs sauvages

Bouche : Dense et serré, rafraîchissant

Garde : 5 ans

Température de service : 16 - 18°

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.

