



LE CLOS DU
MARBRIER

Des mains vigneronnes

Le raisin bleu

- Jus de raisin 2020



Cépages :

Pur jus sans adjuvant ni conservateur

En deux versions pour ce millésime:

- 100% carignan (nouvelle vigne en conversion AB)
- 100% mourvèdre certifié AB

Volume : 75 cl

Temps de garde : 2 ans

Accompagnement : Au petit déjeuner, à l'apéritif, au goûter ou au dessert

Très désaltérant "on ice", éventuellement complété avec de l'eau gazeuse

Caractéristiques : Produit issu de raisins de l'agriculture biologique (certification Ecocert)

Vinification : Vendanges manuelles en cagettes

Pressurage direct

Débourbage 1 j

Flash pasteurisation

Non filtré: un dépôt naturel apparaît en fond de bouteille

Distinctions : Concours "Aude gourmande" pour le millésime 2009



LE CLOS DU
MARBRIER

Le Clos du Marbrier

28 Rue des Remparts 11160 Caunes Minervois France

Tel: 06 85 91 27 57 Email: leclosdumarbrier@wanadoo.fr

Web: www.leclosdumarbrier.com