



LE CLOS DU  
MARBRIER

*Des mains vigneronnes*

## Cuvée Haute Main

AOC Minervois La Livinière Rouge 2017



Cépages : **Syrah (60%) Grenache Noir (40%)**

La valorisation et le respect d'un grand terroir d'altitude où les schistes apportent douceur, élégance et une palette aromatique spécifique

Tend vers une maîtrise sans cesse en questionnement pour s'adapter aux conditions du millésime et perfectionner ses conditions d'élevage.

**Volume** : 75 cl

**Bouteille** : Bourguignonne

**Temps de garde** : 10 ans

**Bouchon** : Naturel

**Accompagnement** : Brochette d'onglet au pimenton et fenouil, polenta légèrement pimentée

Magret de canard jus corsé

Langouste à la catalane

Fromages: Saint Nectaire, Timanoix ...

**Caractéristiques** : Les notes de girofle, de fruits rouges se démarquent d'un support de tanins enrobants et bien intégrés. Finale sur une sensation juteuse de fruits rouges.

**Terroir** : schiste

**Vinification** : Vendanges manuelles en cagettes

Egrappage

Non filtré

Elevage en fût de chêne

**Distinctions** : 91/100 RVF mars 2021

92/100 Decanter 2020



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](http://www.leclosdumarbrier.com)