



LE CLOS DU
MARBRIER

Des mains vigneronnes

Haute Main

AOC Minervois La Livinière Rouge 2019

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.

Capsule : Complexe

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

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Des mains vigneronnes

Le Clos du Marbrier

Tel: 06 85 91 27 57

Email: leclosdumarbrier@wanadoo.fr

Web: www.leclosdumarbrier.com

11160 Caunes Minervois France

