



LE CLOS DU
MARBRIER

Des mains vigneronnes

A Main Levée Nature

AOP Minervois Rouge 2017

Cépages : Cinsault (80%) Grenache Noir (20%)

Capsule : Complexe

Volume : 75 cl

Bouteille : Bordelaise

Temps de garde : 5 ans

Bouchon : Naturel

Caractéristiques : Notes de girofles, de fruits rouges, se démarquent d'un support de tanins enrobants et bien intégrés. Finale sur une sensation juteuse de fruits rouges.

Terroir : argilo calcaire

Vinification : vendanges manuelles en cagettes
égrappage
pressurage doux

Distinctions : 91/100 RVF mars 2021



LE CLOS DU
MARBRIER

Le Clos du Marbrier

Tel: 06 85 91 27 57

Email: leclosdumarbrier@wanadoo.fr

Web: www.leclosdumarbrier.com

11160 Caunes Minervois France

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

Des mains vigneronnes