



LE CLOS DU  
MARBRIER

*Des mains vigneronnes*

## Cuvée A Pleine Main

AOC Minervois Rouge 2020



Cépages : **Mourvèdre (36%) Grenache Noir (27%) Syrah (27%) Cinsault (10%)**

C'est la cuvée coeur de gamme du domaine  
Résulte d'un travail soigné, où abondent les arômes et où la matière se fait plus complexe

**Volume** : 75 cl

**Bouteille** : Languedocienne

**Temps de garde** : 10 ans

**Bouchon** : Naturel

**Accompagnement** : Magret de canard au poivre  
Cassoulet de Castelnaudary

**Caractéristiques** : Belle robe grenat soutenue aux reflets cerise et pourpres. Vin de caractère, racé, qui révèle une palette d'arômes de fruits noirs (olive noire, cassis), d'aromates (laurier, organ) et de vénaison (musc, civette, cuir).

La bouche est fraîche, typée et dynamique. Le finale, légèrement fumée, découvre une belle acidité et des tanins crayeux, de qualité minérale. Belle persistance aromatique sur les fruits noirs et les épices (clou de girofle, menthe poivrée et sauge).

**Terroir** : Cuvée issue d'une mosaïque de terroirs: grès pour le mourvèdre, argilo-calcaire pour les autres parcelles

**Vinification** : Vendanges manuelles en cagettes  
Egrappage  
Pressurage doux en pressoir manuel vertical

**Distinctions** : Terre de vins 2019



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