



LE CLOS DU
MARBRIER

Des mains vigneronnes

A Pleine Main rouge

AOC Minervois Rouge 2021

Cépages : Mourvèdre (55%) Syrah (30%) Grenache Noir (15%)
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

Capsule : Complexe

Volume : 75 cl

Bouteille : Languedocienne

Temps de garde : 10 ans

Bouchon : Naturel



Accompagnement : Nous l'avons testé avec magret de canard
au poivre, cassoulet de Castelnaudary, aiguillettes de canard
aux noisettes et cacao, purée de Vitelotte, brochettes de
canard au poivre de Sichuan et betteraves rôties au cacao,
brochette d'onglet au pimenton et fenouil, polenta légèrement
pimentée, magret de canard jus corsé, fromage Timanoix

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,
origan) 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

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

