



LE CLOS DU
MARBRIER

Des mains vigneronnes

Cuvée Mains Libres

Vin de France Blanc 2021



Cépages : **Grenache Blanc (30%) Roussanne (20%)
Vermentino (20%) Viognier (15%)**

cuvée issue d'une belle parcelle nichée au creux de la montagne, surgreffée en 5 cépages, dont de la Petite arvine

Volume : 75 cl

Bouteille : Bourguignonne

Temps de garde : 5 ans ans

Bouchon : Naturel

Accompagnement : tarte à l'oignon doux de Citou
terrines de légumes épicées
viandes blanches
pélardon de chèvre et fromages type Beaufort
foie gras

Terroir : schiste

Vinification : vendanges manuelles en cagettes
extraction douce par pressoir vertical
un tiers de la cuvée est passée 6 mois en barrique
série limitée



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