



LE CLOS DU
MARBRIER

Des mains vigneronnes

Mains Libres blanc

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
pêlardon 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

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



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