



LE CLOS DU
MARBRIER

Des mains vigneronnes

A Main Levée rosé

Vin de France Rosé 2023

Cépages : Mourvèdre (50%) Cinsault (25%) Terret Blanc (14%)
Marsanne (11%)

Issu en partie d'une nouvelle vigne du domaine en troisième
année de conversion bio

Capsule : -

Volume : 75 cl

Bouteille : Bordelaise

Temps de garde : 2 ans ans

Bouchon : Naturel

Terroir : grès et schiste

Vinification : vendanges manuelles en cagettes
égrappage
pressurage direct



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