



LE CLOS DU
MARBRIER

Des mains vigneronnes

Cuvée A Main Levée

AOC Minervois Rouge 2020



Cépages : **Cinsault (60%) Grenache Noir (30%) Carignan noir (10%)**

Volume : 75 cl

Bouteille : Bordelaise

Temps de garde : 5 ans

Bouchon : Naturel

Accompagnement : Purée de pois cassés à la sauge

Fromage de chèvre

Poissons grillés

Saumon en papillote

Caractéristiques : Superbe parure éclatante d'un rouge rubis aux reflets vermeille. Le nez est plein de gourmandise, fruité sur des notes de fraise, de grenade, de cassis accompagné d'un soupçon d'arômes (sauge, romarin).

En bouche, ce vin est friand, rond et bien enrobé et développe des arômes de petits fruits rouges (canneberge) avec une acidité citronnée qui réveille les papilles. La finale exhibe des tanins moelleux et une persistance aromatique épicée, poivrée voire légèrement pimentée.

Vinification : vendanges manuelles en cagettes

pressurage doux

élevage en cuve puis bouteille



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