



LE CLOS DU
MARBRIER

Des mains vigneronnes

A Main Levée rouge

AOC Minervois Rouge 2021

Cépages : Cinsault (70%) Grenache Noir (30%)

Capsule : Complexe

Volume : 75 cl

Bouteille : Bordelaise

Temps de garde : 5 ans

Bouchon : Naturel



Accompagnement : Nous l'avons testé avec
purée de pois cassés à la sauge
fromage de chèvre
poissons grillés
saumon en papillote
poisson blanc (espadon, thon blanc, bar) grillé et au thym
thymol avec sauce au yaourt
snack de légumes au grill (champignons laqués au tamari,
asperges grillées...) avec sauce tartare ou aioli
croustillant de chèvre aux herbes
tapenade noire sur pain au blé variétés anciennes
fromage aux herbes

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'aromates (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

Tel: 06 85 91 27 57

Email: leclosdumarbrier@wanadoo.fr

Web: www.leclosdumarbrier.com

11160 Caunes Minervois France

