



LE CLOS DU
MARBRIER

Des mains vigneronnes

le Chouchou

Vin de France Rouge 2022

Cépages : Cinsault (80%) Syrah (15%) Grenache Noir (5%)

Vin floral, aérien épicé, avec une belle texture

Capsule : Complexe

Volume : 75 cl

Bouteille : Bourguignonne

Temps de garde : 10 ans

Bouchon : Naturel



Accompagnement : Nous l'avons testé avec
côtelettes d'agneau aux herbes de la garrigue
soupe au pistou
tomme de vache
fondue savoyarde et raclette
poulet yassa

Caractéristiques : Nouvelle vigne du domaine en première
année de conversion bio

Terroir : schiste de coteaux

Vinification : vendanges manuelles en cagettes
égrappage
pressurage doux

Distinctions : Médaille d'or Gilbert et Gaillard mars 2023, noté
89/100



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.