

Des mains vigneronnes

Le blanc de la montagne noire

Vin de France Blanc 2023

Cépages: Marsanne (66%) Grenache Blanc (14%) Petite Arvine

(8%) Vermentino (6%) Roussanne (6%)

Volume: 75 cl

Bouteille : Bourguignonne **Temps de garde** : 3 ans ans

Bouchon: Naturel

Caractéristiques : Souple, rafraîchissant et floral

Terroir: terroir de Cassagnoles à 350 m d'altitude (schiste)

Vinification: Vendanges manuelles en cagettes

Distinctions : Nouvelle cuvée du domaine conditionnée en

bouteille consignée



Le Clos du Marbrier

Tel: 06 85 91 27 57

Email: leclosdumarbrier@wanadoo.fr Web: www.leclosdumarbrier.com 11160 Caunes Minervois France



