



LE CLOS DU
MARBRIER

Des mains vigneronnes



A Pleine Main rouge

AOC Minervois Rouge 2022

Cépages : Mourvèdre (60%) Grenache Noir (30%) Cinsault (10%)

C'est la cuvée cœur de gamme du domaine
Résulte d'un travail soigné, où abondent les arômes et où la
matière se fait plus complexe

Capsule : Complexe

Volume : 75 cl

Bouteille : Languedocienne

Temps de garde : 10 ans

Pourcentage d'alcool : 13.5%

Bouchon : Naturel

Accords mets Vins : Nous l'avons testé avec magret de canard
au poivre, cassoulet de Castelnaudary, aiguillettes de canard
aux noisettes et cacao, purée de Vitelotte, brochettes de
canard au poivre de Sichuan et betteraves rôties au cacao,
brochette d'onglet au pimenton et fenouil, polenta légèrement
pimentée, magret de canard jus corsé, fromage Timanoix

Caractéristiques : Belle robe grenat soutenue aux reflets cerise
et pourpres. Vin de caractère, racé, qui révèle une palette
d'arômes de fruits noirs (olive noire, cassis), d'aromates (laurier,
origan) et de vénaison (musc, civette, cuir). La bouche est
fraîche, typée et dynamique. Le finale, légèrement fumée,
découvre une belle acidité et des tanins crayeux, de qualité
minérale. Belle persistance aromatique sur les fruits noirs et les
épices (clou de girofle, menthe poivrée et sauge).

Terroir : Cuvée issue d'une mosaïque de terroirs:
grès pour le mourvèdre, argilo-calcaire pour les autres
parcelles

Vinification : Vendanges manuelles en cagettes

Egrappage

Pressurage doux en pressoir manuel vertical

Distinctions : Terre de vins 2019

Médaille de bronze challenge Millésime bio 2023

Dégusté en mars 2023 par Andréas Laarson, meilleur sommelier
du monde et noté 92/100



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