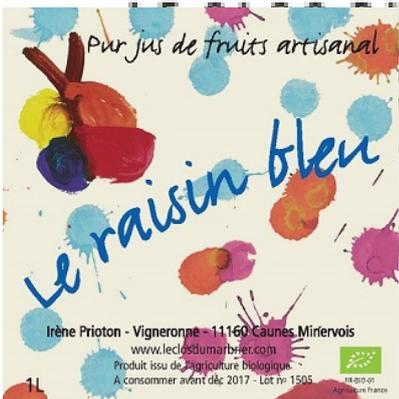


Le raisin bleu

-
2017

(80%) Grenache Noir (20%)



Temps de garde : 2 ans

Volume : 100 cl

Vinification : Vendanges manuelles en cagettes

Pressurage direct

Débourbage 1 j

Flash pasteurisation

Non filtré: un dépôt naturel apparaît en fond de bouteille

Caractéristiques : Produit issu de raisins de l'agriculture biologique (certification Ecocert)

Accompagnement : Au petit déjeuner, à l'apéritif,
au goûter ou au dessert

Très désaltérant on ice, éventuellement complété avec de l'eau gazeuse

Distinctions : Concours Aude gourmande pour le millésime 2009

Le Clos du Marbrier
28 Rue des Remparts
11160 - Caunes Minervois France
04 68 43 85 79 / 06 85 91 27 57 04 68 43 85 79 / 06 85 91 27 57
leclosdumarbrier@wanadoo.fr
www.leclosdumarbrier.com