

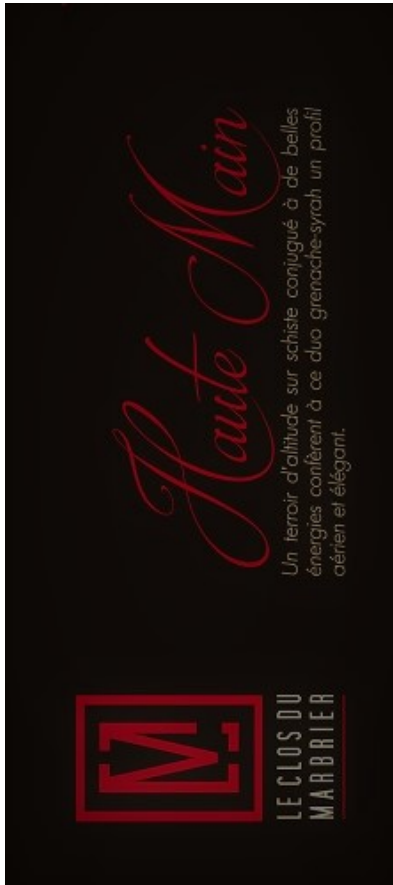


cuvée

AOP Minervois La Livinière

2014

Grenache Noir (50%) Syrah (50%)



Temps de garde : 10 ans

Capsule : Complexe

Bouchon : Naturel

Bouteilles : Bourguignonne

Volume : 75 cl

Vinification : Vendanges manuelles en cagettes

Egrappage

Levures indigènes

Non filtré

Elevage en fût de chêne

Terroir : schiste

Caractéristiques :

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