



cuvée

M

2015

Mourvèdre (50%) Cinsault (25%) Carignan noir (20%) Syrah (5%)



Temps de garde : 10 ans

Capsule : Complexe

Bouchon : Naturel

Bouteilles : Languedocienne

Volume : 75 cl

Vinification : Vendanges manuelles en cagettes

Egrappage

Pressurage doux en pressoir manuel vertical

Terroir : Cuvée issue d'une mosaïque de terroirs:

grès pour le mourvèdre, argilo-calcaire pour les autres parcelles

Caractéristiques : La robe est grenat légère avec quelques reflets cuivrés

Le nez sépanouit à l'oxygénation (dû à la luité de carafer) vers des notes d'épices, de réglisse, de poivre.

Tendue et croquante, la bouche évolue vers des arômes de figue et de fruits secs.

Accompagnement : Magret de canard au poivre

Cassoulet de Castelnaudary

Distinctions : Terre de vins 2019

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