

# CUVÉE L'OLIVETTE 2017 ROUGE

CLOS MARIE



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

Cuvée fraîche et souple à la palette aromatique complexe et subtile.

- Grenache 60%
- Syrah 30%
- Cinsault 10%

## Accords mets et vins

Cœurs de canard grillés, Souris d'agneau aux échalottes, ou encore caillette aux aromates. Certifié Gueuleton.

## Détails

**Effervescent** : non

**Degrès** : 13,5 %

**Viticulture** : Biodynamie

**Primeur** : non

**Bio** : oui

**Contenance** : 0,75 L

**Cépages** : Grenache

**Région** : Languedoc

**Packaging** : carton de 12

**Appellation** : AOP Languedoc Pic-Saint-Loup

**Couleur** : Rouge

**Millesime** : 2017

**Domaine** : Clos Marie

## Caractéristiques

**Terroir** : Eboulis calcaire du piémont et er argilo-limoneux

**Cépage** : 60% grenache, 30% syrah et 10% cinsault

**Vendange** : Manuelle

**Viticulture** : Biodynamie

**Vinification** : Traditionnelle

**Elevage** : En demi-muids et fûts de chêne

## Dégustation

**Robe** : Rouge carmin

**Nez** : Fruits rouges et noirs et nuance florale

**Bouche** : Délicate, souple, vive, palette aromatique complexe

**Garde** : 5 ans

**Température de service** : 16 - 18°

## HISTOIRE DU DOMAINE

Sur le village de Lauret, le Clos Marie commence sérieusement à faire du bruit et se révèle comme le domaine de référence à Pic Saint Loup. Depuis 1995, le brillant vigneron Christophe Peyrus officie sur les 22 hectares du Clos Marie, plantés entre 150 et 350 mètres d'altitude. Un terroir de calcaire, parsemé d'éboulis argilo-marneux, qui donne au Clos Marie une expression minérale incroyable.

