

CUVÉE SIMON 2015 ROUGE

CLOS MARIE



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

Cuvée minérale et épicée.

- Grenache 45%
- Syrah 45%
- Mourvèdre 10%

Accords mets et vins

Sur des viandes en sauce, gratin d'aubergines ou encore un canard aux olives. Certifié Gueuleton.

Détails

Effervescent : non

Degrès : 13,5 %

Viticulture : Biodynamie

Primeur : non

Bio : oui

Contenance : 0,75 L

Cépages : Grenache / Syrah

Région : Languedoc

Packaging : Carton de 24

Appellation : AOP Languedoc Pic-Saint-Loup

Couleur : Rouge

Millesime : 2015

Domaine : Clos Marie

Caractéristiques

Terroir : Argilo-calcaire

Cépage : 45% syrah, 45% grenache et 10% mourvèdre

Vendange : Manuelles

Viticulture : Biologique et biodynamique

Vinification : Eraflage partiel, macération longue et pigeage

Elevage : 12 mois en cuve béton pour la moitié et l'autre 12 mois en cuve bois de chêne

Dégustation

Robe : Pourpre et profonde

Nez : Fin et floral sur petits fruits noirs sauvages

Bouche : Dense et serré, rafraichissant

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.

