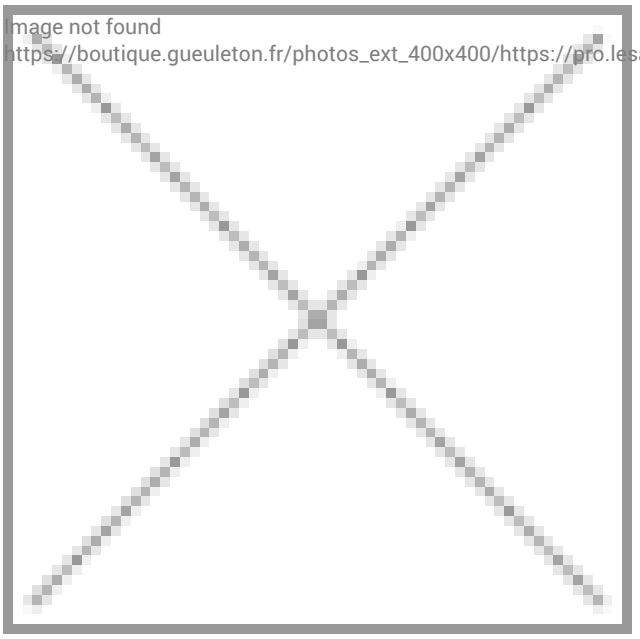
CUVÉE L'OLIVETTE 2017 ROUGE

CLOS MARIE



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

Cuvée fraiche et souple à la palette arômatique complexe et subtile.

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

Accords mets et vins

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

Détails

Domaine : Clos Marie
Couleur : Rouge
Effervescent : Non
Millesime : 2017
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

Dégustation

Robe : Rouge carmin
Nez : Fruits rouges et noirs et nuance florale
Bouche : Délicate, souple, vive, palette arômatque complexe
Garde : 5 ans
Température de service : 16 - 18°

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

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.

image not found
https://boutique.gueuleton.fr//photos_300x100/logo-blanc-banniere-def-03.png