

CUVÉE L'OLIVETTE 2017 ROUGE

CLOS MARIE

image not found

https://boutique.gueuleton.fr/photos_ext_400x400/https://pro.lesamisvignerons.com/photos/WSC00524.jpg

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

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

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.

