Domaine Clos Marie

L'Olivette - rouge



Clos Marie est un domaine viticole situé à Lauret dans le Languedoc. Christophe Peyrus et Françoise Julien le gèrent en copropriété, son nom vient de la grand-mère de Françoise : Marie. Le domaine a été créé en 1995 et brille maintenant grâce au travail des vignerons qui ont su tirer le meilleur de leurs vignes. Ils produisent à l'heure actuelle des grands vins du Languedoc pour notre plus grand plaisir.

TERROIR : AOP Languedoc Pic-Saint-Loup 14% vol 75cl

CÉPAGE(S) : Grenache, syrah, mourvèdre, cinsault

VINIFICATION : Les vignes sont travaillées selon les principes de la biodynamie et les vendanges sont toujours manuelles. Tri à la cave, éraflage partiel en fonction du cépage. La macération est longue avec pigeages réguliers.
Élevage en barriques.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température entre 16 et 18°C.

ACCORDS METS ET VIN : A savourer avec canard à l'orange, osso bucco, langue de bœuf, souris d'agneau.

GARDE : 3 à 8 ans selon les millésimes.

SPÉCIFICITÉS : Nez puissant sur des notes de fruits noirs, de garrigue, des notes d'olives noires et de tapenade. Une bouche charnue, profonde avec une belle puissance aromatique aux tanins fermes. Une très belle longueur.