Domaine Clos Marie

Métairies du Clos vieilles vignes - 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 13.5% vol 75cl

CÉPAGE(S) : Carignan, grenache, syrah

VINIFICATION : Éraflage partiel en fonction du cépage. La macération et 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 une côte de bœuf, des viandes en sauce, du gibier, un gratin d'aubergines.

GARDE : 4 à 5 ans

SPÉCIFICITÉS : Robe pourpre et profonde. Le nez révèle des nuances de fruits mûrs, de poivre concassé, de garrigue et d'épices. En bouche, on découvre un vin gourmand, épicé, poivré, mettant en avant des notes de fruits rouges. La structure est marquée par une trame de tanins très bien élaborée, offrant une sensation agréablement croquante. La finale est longue et bien équilibrée.