Domaine Clos Marie

Simon - 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 crée 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) : Grenache, syrah, mourvèdre.

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. Au nez, le vin vous offre un joli bouquet de fruits rouges bien mûrs, on oscille entre les notes de framboise, cassis, mais également des notes de garrigue, des touches de thym sauvage et de cèdre. La bouche accompagne parfaitement le nez en apportant des notes fruitées soutenues. Une belle structure tannique et des touches épicées qi apporte un peu de rusticité au vin. La finale est persistante et se termine sur une pointe de fraîcheur accompagné de notes d'olives noires.