



CLOS MARIE



Robe: grenat foncé

Nez: arômes d'olive noire, de tapenade et de garrigue

Bouche : fine et tendre construite sur l'équilibre, notes de fruits noirs, d'épicées et réglissées, des tanins fermes en

bouche et une belle générosité

Gastronomie: petit coeur de canard grillé, souris d'agneau à

l'échalote, caillette aux aromates

Garde: 1 à 8 ans

Service: carafer 1h avant, autour de 16°

Appellation

AOP Pic Saint Loup

Localisation et superficie

Lauret (34)

Cépage(s)

60% Grenache, 30% Syrah, 10% cinsault

Sol(s)

Eboulis calcaires du Piémont et argilo-limoneux

Viticulture

Rendements de 35hl/ha

Vinification et élevage

90% de rafles pour plus de fraîcheur

