

Le Clos du Marbrier "A Pleine Main" AOP Minervois Rouge 2022

15,50 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois

Palmarès: Challenge Millésime Bio Bronze

Puissant: 2

Épicé: 2

Fruité: 2

Degré: 13.5

Cépages: Carignan, Grenache, Cinsault, Mourvèdre

Profil: Fruité

Couleur: Rouge

Millésime: 2022

Volume: 75cl

Le mot du sommelier :

"Un vin né
des
contreforts de
la Montagne
Noire,
profond,
minéral,
ténébreux.
Sacré
complexité."

Edwige &
Jules -
Sommeliers
Maison des
Vins du
Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Cuvée issue
d'une
mosaïque de
terroirs : Grès
pour le
Mourvèdre,
Argilo-calcaire
pour les

autres
parcelles.

Vinification
traditionnelle
: Vendanges
manuelles en
cagettes. Egr
appage.
Pressurage
doux en
pressoir
vertical.

Histoire de la Cuvée

C'est la cuvée
cœur de
gamme du do
maine. Résult
e d'un travail
soigné, où
abondent les
arômes et où
la matière se
fait plus
complexe

Accords Mets & Vins

Nous l'avons
testé avec
magret de
canard au
poivre,
cassoulet de
Castelnaudar
y, aiguillettes
de canard aux
noisettes et
cacao, purée
de Vitelotte,
brochettes de
canard au
poivre de
Sichuan et
betteraves
rôties au
cacao,
brochette
d'onglet au
pimenton et
fenouil,
polenta
légèrement
pimentée,
magret de
canard jus
corsé,
fromage
Timanoix

Dégustation

Belle robe
grenat
soutenue aux
reflets cerise
et pourpres.
Vin de
caractère,
racé, qui
révèle une
palette
d'arômes de
fruits noirs
(olive noire,
cassis),

d'aromates
(laurier,
origan) et de
venaison
(musc,
civette, cuir).
La bouche est
fraîche, typée
et dynamique.
Le finale,
légèrement
fumée,
découvre une
belle acidité
et des tanins
crayeux, de
qualité
minérale.
Belle
persistance
aromatique
sur les fruits
noirs et les
épices (clou
de girofle,
menthe
poivrée et
sauge).

**Température
de Service**

17-18°C

**Potentiel de
Garde**

4-5 ans