

Le Clos du Marbrier "Mains Libre" Vin De France Blanc 2025

17,00 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: Vin de France

Boisé: 2

Puissant: 1

Épicé: 1

Fruité: 3

Cépages: Grenache Blanc, Vermentino (ou Rolle), Roussanne, Viognier

Profil: Epicé

Couleur: Blanc

Millésime: 2025

Volume: 75cl

Le mot du sommelier :

"Fraicheur et
richesse
s'entremêlent
pour offrir un
blanc très
complet et
limite
addictif."

Edwige &
Jules -
Sommeliers
Maison des
Vins du
Minervois

Élevage

Partiellement
en fût

Vinification

Vendanges
manuelles en
cagettes
extraction
douce par
pressoir
vertical un
tiers de la
cuvée est

passée 6
mois en
barrique

Histoire de la Cuvée

Irène, la
vigneronne, a
une façon
bien
particulière de
travailler ses
crus. «je fais
beaucoup de
choses à la
main», c'est
ainsi qu'elle
explique son
idée de
décliner ses
cuvées sur le
thème de la
«main».

Cuvée issue
d'une belle
parcelle
nichée au
creux de la
montagne,
surgreffée en
5 cépages,
grenache
blanc,
roussanne,
viognier,
Vermentino et
petite ravine.
Assemblé exc
eptionnelleme
nt en cette
année de
grêle avec un
peu de
marsanne,
parcelle à
400m
d'altitude et
l'une des plus
septentrionale
s du
Minervois

Accords

Mets & Vins

Tarte à
l'oignon doux
de Citou
terrines de
légumes
épicées
viandes
blanches
pélardon de
chèvre et
fromages type
Beaufort foie
gras

Dégustation

Frais,
croquant,
débordant
d'énergie,
c'est un blanc
très complet



**Température
de Service**

12-13°C

**Potentiel de
Garde**

1-2 ans