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
Degré: 13.5°
Cépages: Vermentino (ou Rolle), Roussanne, Viognier, Grenache Blanc
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 exceptionnellement en cette année de grêle avec un peu de marsanne, parcelle à 400m d'altitude et l'une des plus septentrionales 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