

## Le Clos du Marbrier "Main Libres" VDF Orange 2024

17,00 €



### Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: Vin de France

Puissant: 1

Épicé: 1

Fruité: 3

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

Profil: Épicé

Millésime: 2024

Volume: 75cl

### Le mot du sommelier :

"Une vraie originalité issue d'un cépage à la parure très exotique et d'un procédé de vinification offrant une incroyable complexité."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

### Élevage

Cuve

### Vinification

Coteau schisteux à 400 m d'altitude. Vendanges manuelles en cagettes égrappage macération 12 jours pressurage doux élevage en cuve

### Histoire de la Cuvée

Nouvelle création du Domaine, un vin "Orange". Pour faire simple : "un blanc travaillé comme un rouge"

### Accords Mets & Vins

Tagliatelle au saumon, curry de pintade au lait de coco, chips de légumes, carpaccio de daurade

### Dégustation

Frais, croquant, débordant d'énergie, c'est une véritable pépite taillée pour l'été.

### Température de Service

12-13°C

### Potentiel de Garde

2-3 ans