Le Clos du Marbrier "Main libre" VDF Rouge 2023

18,00 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: En conversion

Appellation: Vin de France
Puissant: 1
Épicé: 1
Fruité: 3
Degré: 13.5°
Cépages: Castets, Grenache
Profil: Fruité
Couleur: Rouge
Millésime: 2023
Volume: 75cl

Le mot du sommelier :

"Une vraie originalité avec dans le choix des cépages, un petit peu du fameux "cépage inconnu", cépage non répertorié à ce jour."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Vinification traditionnelle : vendanges manuelles, égrappage doux

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».

Accords Mets & Vins

Salade de roquette sauvage, tarte aux pignons, purée de légume

Dégustation

Frais, léger et donc très digeste, c'est un beau vin plaisir.

Température de Service

12-13°c

Potentiel de Garde

1-2 ans