

Le Clos du Marbrier "Le Chouchou" VDF Rouge 2022

15,50 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: En conversion

Appellation: Vin de France

Palmarès: Guide Gilbert & Gaillard Or

Puissant: 2

Épicé: 1

Fruité: 2

Degré: 15°

Cépages: Cinsault, Syrah, Grenache

Profil: Fruité

Couleur: Rouge

Millésime: 2022

Volume: 75cl

Rayons: Vin 2021, Vin 2021, Vin 2021

Le mot du sommelier :

"L'une des
dernière
création du
Domaine et
c'est une
sacrée
réussite.
Attention : vin
produit en
quantité très
limité !"

Edwige &
Jules -
Sommeliers
Maison des
Vins du
Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Vinification
traditionnelle :
Vendanges
manuelles en
cagettes, égra
ppage, pressu
rage 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

Nous l'avons testé avec côtelettes d'agneau aux herbes de la garrigue, soupe au pistou, tomme de vache, fondue savoyarde et raclette, poulet yassa

Dégustation

Vin floral, aérien épicé, avec une belle texture

Température de Service

16-17°C

Potentiel de Garde

3-4 ans