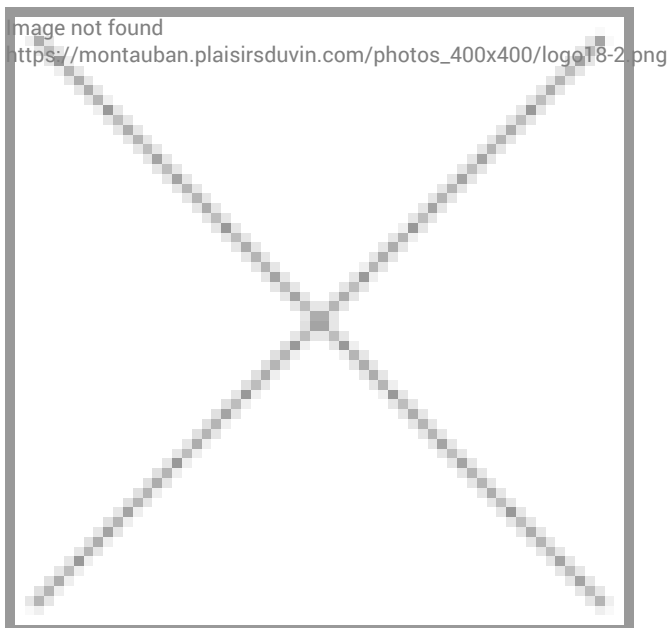


## CLOS MARIE



### Accords mets et vins

Poissons épicés tels que des langoustines sautées au curry, une lotte au safran ou encore bar au fenouil

### Détails

**Domaine** : Clos Marie

**Millesime** : 2019

**Degrès** : 13 %

**Viticulture** : Biodynamie

**Bio** : Oui

**Contenance** : 0,75 L

**Cépages** : Grenache blanc

**Région** : Languedoc Roussillon

**Packaging** : carton de 12

**Appellation** : Coteaux du Languedoc

### Caractéristiques

**Terroir** : Argilo-calcaire

**Cépage** : 20% grenache blanc, 20% grenache gris, 15% roussanne, 15% carignan blanc, 15% macabeu et autant de clairette

**Vendange** : Manuelles

**Viticulture** : Biodynamie

**Vinification** : Eraflage partiel, macération longue et pigeage

**Elevage** : En barrique

### Dégustation

**Robe** : Or blanc et brillante

**Nez** : Boisé, fin élégant

**Bouche** : Equilibrée, gourmande, florale, accompagnés d'une belle fraîcheur

**Garde** : 8 à 10 ans

**Température de service** : 12° à 14°

### HISTOIRE DU DOMAINE

Sur le village de Lauret, le Clos Marie commence sérieusement à faire du bruit et se révèle comme le domaine de référence à Pic Saint Loup. Depuis 1995, le brillant vigneron Christophe Peyrus officie sur les 22 hectares du Clos Marie, plantés entre 150 et 350 mètres d'altitude. Un terroir de calcaire, parsemé d'éboulis argilo-marneux, qui donne au Clos Marie une expression minérale incroyable.

