

Clos Marie

Languedoc 2005

Vin : Languedoc Clos Marie Les Glorieuses 2005

Région : Languedoc (Pic Saint Loup)

Appellation : AOC Languedoc

Cépages : 80% Syrah et 20% Grenache



Présentation : Domaine de 24 hectares, sur la commune de Lauret, propriété de la famille Peyrus, depuis une vingtaine d'années. Les Glorieuses est la cuvée confidentielle du domaine, qui n'est produite que les très grandes années. Sol du quaternaire avec cône de déjection d'argilo-calcaire du piémont.

Culture : Vignoble conduit en culture biologique puis en biodynamie, ébourgeonnage, labour mécanique et vendanges manuelles. Tris à la cave si besoin.

Vinification : Macération longue. Pigeage. Elevage en barrique pendant trois hivers. Ni collage, ni filtration. Mise en bouteille par gravité.

Dégustation : La robe est grenat sombre. Le nez présente des arômes de fruits très mûrs et des notes d'épices. La bouche est ample, charnue et suave, avec de la fraîcheur. Belle longueur racée.

Apogée : 2010 - 2020

Service : 16 à 18°C (carafer 2h avant le repas, si le vin est jeune)

Accompagnement idéal : Emincé de filets de canards, sauté de trompettes de la mort, entrecôte poêlée, filet mignon de porc aux pruneaux, perdreaux rôtis, foie de veau à la lyonnaise...

Prix : En 2012, 40 € en caviste.

