

Domaine Clos Marie Cuvée Simon

Languedoc 2001

Vin : Languedoc Clos Marie Simon 2001

Région : Languedoc (Pic Saint Loup)

Appellation : AOC Languedoc

Cépages : 50% Syrah et 50% Grenache



Présentation : Domaine de 24 hectares, sur la commune de Lauret, propriété de la famille Peyrus, depuis une vingtaine d'années. Sol du quaternaire avec cône de déjection d'argilo-calcaire du piémont.

Culture : Vignoble conduit en culture biologique, s'appuyant sur la biodynamie. Ebourgeonnage, labour mécanique et vendanges manuelles. Age moyen des vignes ; 25 ans. Rendement 30hl/ha. 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 : Robe grenat aux reflets violacés. Nez expressif dévoilant des arômes d'épices, de fruits noirs et de chocolat. Bouche franche et aromatique dotée de tanins soyeux. Finale concentrée et longue.

Apogée : 2006 - 2014

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

Accompagnement idéal : Civet et viandes rouges...

Prix : En 2012, 40 € en caviste.

