



LIBERGE
VINS

CHASSEURS DE VINS ET D'HISTOIRES

TERRASSES DU LARZAC AOP - LES MAROS 2014
DOMAINE LE CLOS DU SERRES

L'HISTOIRE ...

Racheté en 2006, le domaine Le Clos du Serres, certifié agriculture biologique, est aujourd'hui référencé dans les meilleurs guides des vins. Ce domaine de 10 hectares situé dans les Terrasses du Larzac, près des grands sites naturels, bénéficie de 2 climats : méditerranéen et montagnard – ils permettent d'apporter finesse, élégance et fraîcheur aux vins.

LE VIN ...

Région : Languedoc-Roussillon

Appellation : Languedoc

Millésime : 2014

Couleur : Rouge

Cépage(s) : 60% Grenache, 20% Carignan, 20% Cinsault et Oeillade

Degré : 14%

Contenant : 75cl



Anecdotes...

Le nom de cette cuvée est le lieu-dit d'une vieille parcelle de Grenache sur des sols de schistes qui sont peu nombreux, leur rareté en fait leur spécificité. Son assemblage avec un cépage en voie de disparition, l'Œillade, en fait aussi une magnifique cuvée. Cela lui donne une grande fraîcheur.

Chaque parcelle est récoltée, vinifiée séparément puis élevée 12 mois minimum, en cuves bois tronconiques et béton.

LA DÉGUSTATION :

Œil : jolie robe couleur grenat

Nez : notes de mûres, cassis, mais aussi cacao et touches de réglisse

Bouche : volume ample et suave, tanins harmonieux, finale gourmande

CONSEILS DE DÉGUSTATION :

Température entre 16°C et 18°C.

À consommer dès maintenant.

À servir avec un mignon de porc rôti au miel.

Cuvée unique, cuvée époustouflante. Un nez fruité, un volume séducteur, ce rouge est tout simplement un pur plaisir.

Récompenses :

Wine Advocate : 88/100