



# DOMAINE LE CLOS DU SERRES

*Beatrice & Sébastien Fillon - Vignerons*

## LES MAROS - AOP Terrasses du Larzac Languedoc - Rouge Vin biologique

### Finesse et fraîcheur

Le nom de la cuvée est le lieu dit d'une vieille parcelle de Grenache sur des sols de schistes. Les terroirs de schistes sont peu nombreux, leur rareté ont font leur spécificité.

Les racines plongent profondément dans ce millefeuille, il en résulte des tanins fins et soyeux. L'assemblage avec l'oëillade (cépage oublié), cinsault et carignan donne une grande fraîcheur et une identité unique à cette cuvée.

#### Dégustation :

Volume séducteur, ample, suave, avec une fraîcheur très agréable. La charpente est veloutée, au fruit intense, dentelle de tanins jeunes et granuleux, éventail d'arômes et de plaisir avec la chair de cerise, la fraise, la cannelle et la pivoine.

Noblesse de texture, pureté d'arômes, plaisir gouleyant, tanins fins et élégants..

#### Complicités gastronomiques :

Servir à 16°C avec un émincé de bavette à la plancha, mignon de porc rôti au miel, filet de rouget à la tapenade.

#### Spécificités du terrain et micro climat :

Grenache sur schistes (une exception en Terrasses du Larzac).  
Oëillade, Cinsault, carignan sur grès, ruffes et schistes.  
Amplitude thermique jour/nuit apportant de la fraîcheur.

#### Cépages :

60 % Grenache	30 hL / hl	50 ans
20 % Carignan	18 hL / ha	50 et 100 ans
20 % Cinsault / Oëillade	30 hL / ha	50 ans

#### Culture biologique certifiée écocert

#### Vendange manuelle

#### Vinification

Chaque parcelle est vinifiée séparément puis élevée en cuves bois et béton tronconiques.  
Egrappage total, raisins non foulés - Remontages quotidiens  
Pigeages éventuels en fonction de la dégustation - Macération entre 12 et 15 jours

**Elevage** : 11 mois minimum en cuve béton et bois tronconiques. 14 %  
Garde : + 10 ans.

#### Quelques distinctions :

**TERRE DE VINS** / Top du languedoc nos 100 meilleurs vins: les Maros 2013

*Jancis Robinson*  
JancisRobinson.com

Les Maros 2013 : 17/20  
Les Maros 2011 : 16.5/20  
Les Maros 2010 : 17/20



Les Maros 2012 rentre à la prestigieuse cave du palais de l'Élysée.



**Guide Hachette**  
Les Maros 2010

#### Bettane et Desseauve

2013: 15/20  
2012 : Meilleur vin biologique  
2011 : 15.5/20  
2010 : 14.5/20  
2008 : 16.5/20



**eRobertParker.com**  
Les Maros 2011 & 2012 : 90/100

**Revue du vin de France**  
2013 : 16/20 beaucoup de finesse  
2012 Réussite du millésime  
2010 - 15.5/20

