



# LE CLOS DU SERRES

**Nom du vin** : LES MAROS

**Appellation** : AOP Terrasses du Larzac

**Couleur** : rouge

**Certification** : biologique écocert

**Spécificité** : **Lieu-dit , ouest du village**

**Exposition** : soleil levant, notre terroir le plus frais

**Sols** : Schistes (unique dans les Terrasses du Larzac)

**Climat** : alternance de journées chaudes et nuits fraîches procurant de la fraîcheur aux vins

**Cépages** : 60% grenache, 15% cinsault,, 15% mourvèdre, 10 % carignan

**Elevage** en cuve béton préservant la pureté du fruit et la tension

**Vendanges manuelles** et 2ème sélection des raisins sur table de tri

## Dégustation

Fraîcheur et élégance. Le sol de schistes et les nuits froides du plateau apportent tension et complexité aux vieux Grenaches qui donnent au vin une touche « bourguignonne», soyeuse et délicate, soutenue par des épices et la fraise en notes subtiles. Tannins d'une finesse remarquable.

## Accord gastronomique

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

## Presse :

ROBERT PARKER : 2015 : 90/100, une pureté de fruit terrifiante.

JANCIS ROBINSON : 2015 : 17/20, cerise, fruit à noyaux, beaucoup de grâce et de fraîcheur

BETTANE & DESSEAUVE : 2015 : 15.5/20, des 2015 à montrer en exemple.

REVUE DU VIN DE FRANCE : 2016 , 2015 : Meilleurs vin du millésime.

Hachette : 2 étoiles

