



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

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

Hachette : 2 étoiles

