



# 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.

**Sols :** Schistes argileux dits pélites feuilletées jaunes

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

Le sol de schistes argileux 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, de la mûre et la fraise en notes subtiles. Tannins d'une finesse remarquable. Cuvée emblématique du domaine.

**Cépages :** 60% grenache, 20% cinsault, 20% mourvèdre

Degrés : 14,5%

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

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

**Vendanges manuelles**

## Dégustation

Epices, cerise, fruits à noyaux, fraises en notes subtiles. Tannins d'une finesse remarquable. Finale sur une fraîcheur très désaltérante. Vin de garde.

## Accord gastronomique , à carafier

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 rôti du Larzac

