



LE CLOS DU SERRES

Nom du vin : LES MAROS

Appellation : AOP Terrasses du Larzac

Couleur : rouge

Certification : biologique écocert

Spécificité du terroir : Lieu-dit , ouest du village.

LA cuvée phare du domaine qui se distingue par sa géologie de schistes et son exposition, vignes entourées de bois de chêne.

Exposition : soleil levant, notre terroir le plus frais.

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

Sols : Schistes

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

Presse :

REVUE DU VIN DE France : 15.5/20. Meilleurs vin du millésime. Très pur, parfumé, belle chair détendue avec une ampleur insoupçonnée.

LE ROUGE ET LE BLANC : 15.5/20, jus frais. La sapidité et la tension sont bien là, l'aération lui fait du bien et fait ressortir les expressions florales. Un vin profond sur une élégante austérité.

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

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

BETTANE & DESSEAUVE :mil 2015 : 15.5/20, des 2015 à montrer en exemple. HACHETTE : 2 étoiles.

