



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

Exposition : soleil levant, notre terroir le plus frais.

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, de la mûre et la fraise en notes subtiles. Tannins d'une finesse remarquable. Cuvée PHARE 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 carafer

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

