



Le Clos Rivieral

AOC TERRASSES DU LARZAC

■ LES MAROS

Cuvée Parcellaire, Lieu dit « Les Maros »

Encépagement & Sol

Grenache, Mourvèdre et Syrah.

Terroir de hautes vallées avec de belles amplitudes thermiques.

Sol équilibré et frais à la minéralité complexe, associant calcaire, schiste et grès.

Personnalité & Caractéristiques

Vin méditerranéen subtil, marqué par le floral et le minéral.

Attaque pure marquée par le floral sur la violette et la pivoine.

Bouche fine et profonde sur le fruit (cerise) et le végétal fin (sauge).

Finale délicate, persistante sur des notes presque tourbées, portée par une belle minéralité.

Vendanges & Vinification

Vendanges manuelles.

Vinification traditionnelle en petites cuves inox, avec macération de 21 jours, extractions douces et progressives dans le respect de la matière.

Elevage de 12 mois, en muids (foudre 12 Hl) sur lies fines.



Domaine Le Clos Rivieral

6 Rue du Rivieral 34700 Loiras du Bosc

06.72.22.38.68 / 06.75.35.28.60

Email: celiabellet4@gmail.com – www.leclosrivieral.fr