

## Les Maros- Domaine Le Clos du Serres

AOP Terrasses du Larzac 2016

### Culture

Biologique

### Cépages

60 % Grenache,  
15% Cinsault, 15 %  
Mourvèdre, 10%  
Carignan

### Service

16°

### Alcool

14%



# Rendez-vous entre pureté et tension

Rondouillard

Acidité  
Amertume  
Onctuosité  
Intensité



Épicé

Réglissé

Souple

Tannins soyeux

## Service

### L'accord parfait

Emincé de bavette à la plancha

### Le contre-pied facile

Un filet de rouget à la tapenade aux deux olives

### Apogée Garde

2022 2026

## Dégustation



### Oeil

Robe rouge grenat aux reflets violacés



### Nez

Un nez expressif et riche de fruits noirs et d'épices agrémenté d'une touche fumée.



### Bouche

Complexité et finesse des tannins qui donnent au vin une touche « bourguignonne».

## Domaine Le Clos du Serres

“Être en phase avec les rythmes de la vie, quitter un monde qui prône la vitesse et l'éphémère... Ce que nous buvons et mangeons définit le monde dans lequel nous vivons...” Voilà la philosophie de Béatrice et Sébastien Fillon, propriétaires récoltants du domaine du Clos du Serres. Tous leurs vins sont biologiques et les vendanges sont faites de façon manuelle. Le domaine de 15 hectares est situé à Saint Jean de la Blaquière, au pied du Mont Baudille à 849 mètres d'altitude. Ils élaborent des vins taillés pour la garde, construits par lieu-dit avec des sols et expositions différents. Toutes les cuvées sont en appellation AOP Terrasses du Larzac



**Pays**

France

**Région**

Languedoc-Roussillon

**Appellation**

AOP Terrasses du Larzac

**Les Maros- Domaine Le Clos du Serres**

AOP Terrasses du Larzac 2016

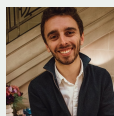
## Les alibis d'ouverture

- Bonheur de vous le présenter
- On inaugure la nouvelle plancha
- Anniversaire de mariage.

## L'avis de l'expert

### Vineaste

Les Maros est un lieu-dit, le seul terroir de schistes des Terrasses du Larzac. Les schistes, les nuits froides et l'exposition au soleil levant apportent tension, complexité et finesse des tannins qui donnent au vin une touche « bourguignonne ». Etant les seuls à le faire dans la région sur un terroir de schistes ensoleillé, cela amène un vin expressif et riche de fruits noirs et d'épices. Il fait partie des grands de ce petit monde, des claques que l'on peut prendre à une dégustation. Petit conseil: Toujours se le procurer par 2 exemplaires. Un pour satisfaire l'impatience, l'autre pour le plaisir du vieillissement.

**Martin B.**

Expert Vineaste

## Votre avis



---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## Mots clés

---

---

---

---

Partagez-le  
en ligne !

