



Domaine Le Clos d'Isidore

Millésime 2015

Couleur Rouge

Terroir Argilo-calcaire
sur calcaire à chailles et marnes

Cépages Syrah 85%
Mourvèdre 15%

Rendement 20 hl / ha

Degré d'alcool 14,5%

Vinification Traditionnelle, avec
macération longue > 20 jours
pour le Mourvèdre. Presse de la
Syrah en macération carbonique
sur une durée de 15 jours. **Elevage**
pendant 18 mois en barrique

Visuel Robe dense et sombre
aux reflets rubis

Nez Expressif sur le cassis
et des notes de graphite

Bouche Dense, pleine sur le
paprika et le moka. Un rappel
d'olive noire arrive en finale. Le
déroulement est superbe avec une
belle longueur en bouche

Température de service 16/18°C

Accords met/vin A savourer avec
gibier et viandes en sauce

Potentiel de garde 8 à 10 ans

Récompense Médaille d'argent
challenge Millésime bio 2019
(cuvée 2015)

« Vins et Terroirs authentiques »
2018, note : 17/20 (cuvée 2015)

Médaille d'or challenge Millésime
bio 2017 (cuvée 2013)

Les sentiers pourpres

AOP LANGUEDOC
SAINT GEORGES D'ORQUES

ROUGE



Edith BEZ et Joël antherieu
34570 Murviel - lès - Montpellier

Vintage 2015

Colour Red

Terroir Limestone clay
on chailles limestone and marls

Grapes varieties Syrah 85%
Mourvèdre 15%

Yield 20 hl / ha

Alcohol by volume 14,5%

Winemaking Traditional, with long
maceration for Mourvèdre >20
days. Press for Syrah in carbonic
maceration during 15 days.

Ageing 18 months in oak barrel

Visual Dense and dark colour
with ruby highlights

Nose Blackcurrant expression
and notes of graphite

Mouth Dense and full flavour of
paprika and moka. A remind of
black olive comes in finish.
Beautiful sense and long finish

Service température 16/18°C

Food pairing To enjoy with game
and meats with sauce

Cellaring potential 8 to 10 years

Award Sylver award in
challenge Millésime bio 2019
(cuvée 2015)

« Vins et Terroirs authentiques
2018, note : 17/20 (cuvée 2015)

Gold award in challenge
Millésime bio 2017 (cuvée 2013)

