

**DIVO**

Culture du vin  
depuis 1936



# Les Maros

Terrasses du Larzac AOC  
Domaine Le Clos du Serres



**Région :** Languedoc, France.

**Appellation :** Terrasses du Larzac AOC.

**Domaine :** Domaine le Clos du Serres.

**Cépages :** 17% Carignan (Mazuelo), 22% Cinsault, 61% Grenache Noir

**Millésime :** 2023

**À déguster jusqu'en :** 2031

**Robe :** pourpre foncé.

**Nez :** profond et pur, sur des notes de fraise gorgée de soleil, de coulis de mûre, d'olive noire et de garrigue.

**Bouche :** ample, puissante, avec une belle acidité, qui donne une vraie direction au palais et des tannins très soyeux, parfaitement extraits. Le fruit mûr est accompagné d'une tension minérale de pierres concassées, d'herbes aromatiques, thym et menthe, jusqu'à une longue finale sur le bois doux (régliasse fraîche), très expressive.

**Conclusion :** une cuvée très pure, qui trouve son équilibre entre le fruit solaire et la fraîcheur du schiste !

**Service :** servir à 15°C. Légumes d'été à la tapenade, agneau rôti du Larzac.

Les Maros, lieu-dit exposé au soleil levant, au milieu des bois, est le terroir le plus frais du domaine. Son sol de schistes particulier et rare donne à ce vin une fraîcheur remarquable, tandis que les vieux Grenaches apportent élégance et pureté de fruit.

**Teneur en alcool :** 14%

**Contenu et emballage :** 75 cl, Carton 6x75 cl

**Réf. :** 90255 75 2023 **Prix membre :** 17.90

**Prix catalogue :** 19.90