

MARMORIÈRES

La Femme Française - Moelleux

TERROIR

Marmorières est la propriété de la famille de Woillemont depuis 1826. Entourés de pinèdes, garrigues et bois, les vingt cépages que compte le vignoble, jouissent d'une mosaïque de terroirs principalement argilo-calcaires sur un dénivelé de 100m pour 350 hectares.

Marmorières bénéficie d'un climat exceptionnel grâce à un ensoleillement très important et une influence maritime qui tempère les chaleurs semi-arides estivales. Le vignoble permet une lente maturation des baies grâce à la profondeur de ses sols et son exposition plein Est.

VINIFICATION ET ASSEMBLAGE

Les raisins sont ramassés en sur maturité après dégustation des baies en fonction des cépages. Les meilleures parcelles de Viognier et Muscat Petits Grains sont isolées, triées, éraflées et vinifiées dans des cuves en inox après débouillage par flottation.

Les vins sont ensuite bâtonnés durant deux mois.

Un travail très soigné avec un minimum d'interventions permet de révéler toute la fraîcheur et la minéralité de ce terroir réputé depuis plusieurs millénaires.

Cépages : Viognier-Muscat Petits Grains

DEGUSTATION

Le nez est fin et frais aux notes d'agrumes. La bouche révèle une fraîcheur exceptionnelle avec une belle minéralité, des arômes de fruits exotiques, de litchi et d'agrumes. Le vin reste fin et aérien malgré son sucre résiduel.

ACCORD METS&VINS

A déguster sur des desserts, à l'apéritif ou sur des fromages à pâte dure.

Température de service : 10°C

