

MARMORIÈRES

Durif / Petite Syrah

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

Notre parcelle de Durif se situe à plus de 100 m d'altitude aux pieds de l'ancien château fort du Xème siècle. Les raisins y mûrissent entourés de 150 hectares de garrigue et sont ramassés à maturité après dégustation des baies. La vendange est éraflée et triée. Après la fermentation alcoolique, le vin est élevé pendant 8 mois en barriques de chêne français. Un travail très soigné avec un minimum d'interventions permet de révéler toute la fraîcheur et les épices de ce terroir réputé depuis plusieurs millénaires.

Cépage : Durif

DEGUSTATION

Le nez est puissant et intense aux notes épicées et de fruits noirs. La bouche révèle une belle structure et des tanins soyeux accompagnés d'arômes de mûre.

ACCORD METS&VINS

A déguster sur des plats épicés, des viandes rouges ainsi que des plats en sauce et des desserts chocolatés.

Température de service : 16-18°C



DEPUIS 1826