

MARMORIÈRES

Carignan

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 de nos parcelles de Carignan 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 : Carignan

DEGUSTATION

Le nez est fin aux notes épicées. La bouche révèle de jolis fruits rouges comme la framboise et des tanins soyeux accompagnés d'épices orientales.

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

