

MARMORIÈRES

Muscat / Moscato

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 à maturité à la main et mis dans des congélateurs à -17°C pendant deux jours, puis sont pressés pour extraire un maximum d'arômes et de finesse. Le vin est ensuite élevé dans des barriques de chêne français après débourbage 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.

Cépage : Muscat Petits Grains

DEGUSTATION

Le nez est fin explosif et frais aux notes florales et d'agrumes. La bouche révèle une fraîcheur exceptionnelle avec une belle minéralité, des arômes de litchi, de fleur blanche et d'agrumes finissant sur une belle salinité

ACCORD METS&VINS

A déguster en apéritif, sur des plats épicés tels que des crevettes marinées façon thaï ou une salade de fruits frais.

Température de service : 12-14°C

