

MARMORIÈRES

Bourboulenc / Malvoisie

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 après dégustation des baies en fonction des cépages. Les meilleurs ceps de Bourboulenc sont isolés et sélectionnés. Les raisins sont ensuite triés, éraflés et vinifiés dans des barriques de chêne français après déboulage 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 : Bourboulenc

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 à chair blanche et d'agrumes finissant sur une belle salinité

ACCORD METS&VINS

A déguster sur des fromages à pâte dure ou un thon de Méditerranée grillé.

Température de service : 12-14°C

