

m

MARMORIÈRES

Les Paons Blanc



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 parcelles 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 :

Vermentinno – Grenache Blanc – Roussanne – Marsanne – 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 et d'agrumes.

ACCORD METS&VINS

A déguster en apéritif sur des fruits de mer, des poissons grillés et des fromages à pâte dure.

Température de service : 12-14°C

DEPUIS 1826