

2016



2018



Le Couple Français Rosé

TERROIR

Au coeur du massif classé du cru la Clape, le château de 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.

Disposé en fer à cheval face à l'Est et situé à 7km de la mer Méditerranée, le château de 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 parcelles et cépages. Les raisins sont isolés, triés, éraflés et vinifiés dans des cuves en inox après débordage par flottation.

Un travail très soigné avec un minimum d'interventions permet de révéler toute la fraîcheur et la minéralité de ce merveilleux terroir qu'est Marmorières, réputé depuis plusieurs millénaires.

Cépages : Grenache Noir – Syrah – Cinsaut

DÉGUSTATION

Le nez est fin et frais aux notes d'agrumes. La bouche révèle une belle fraîcheur, des arômes citronnés, de pamplemousse et une salinité caractéristique des vins du cru la Clape.

ACCORD METS&VINS

A déguster avec des fruits de mer, des salades César ainsi que des charcuteries et tapas.

Service : autour de 10°C.

