

MARMORIÈRES

Le Guêpier d'Europe
sans sulfites ajoutés

Terre de Vins



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 parcelles et cépages. Les raisins sont isolés, triés, éraflés et vinifiés dans des cuves en inox et en béton. Un travail très soigné avec un minimum d'interventions (2 à 3 délestages) permet de révéler toute la fraîcheur et les épices de ce terroir réputé depuis plusieurs millénaires.

Aucun sulfite n'est ajouté durant toute la vinification et l'élevage de ce vin.

Cépages : Merlot – Marselan – Mourvèdre

DEGUSTATION

Le nez présente des notes de garrigues et de fruits noirs. La bouche révèle une belle fraîcheur, des arômes de mûres, d'olives, de réglisse et d'épices avec des tanins veloutés.

ACCORD METS&VINS

A déguster avec des viandes grillées ainsi que des charcuteries.

Service : entre 16°C et 18°C en ouvrant la bouteille une demie heure avant de la boire sans la carafier.

DEPUIS 1826