

## MARMORIÈRES

### Zinfandel / Primitivo

#### 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.

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

Nos parcelles de Zinfandel se situent à plus de 100 m d'altitude. Les raisins y mûrissent entourés de 150 hectares de garrigue et sont ramassés à maturité après dégustation des baies. La vendange manuelle et non éraflée est ensuite mise dans des cuves ovoïdes selon la méthode traditionnelle italienne qui consiste à mettre une couche de raisins non éraflés, piétiner puis remettre une nouvelle couche de raisins et ainsi de suite.

La fermentation malolactique se déroule pendant 6 mois en barriques.

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 : Zinfandel

#### DEGUSTATION

Le nez est fin et frais aux notes épicées et mentholées. La bouche révèle une fraîcheur exceptionnelle avec une belle minéralité, des arômes de poivre de Sichuan et de cerise.

#### ACCORD METS&VINS

A déguster en apéritif, sur des plats épicés ainsi que sur des viandes grillées.

Température de service : 16°C-18°C

