

## MARMORIÈRES

### Wine to be alive Rosé 9,5%



#### TERROIR

Marmorieres est la propriété de la famille de Woitillemont 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. Marmorieres 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

Les raisins sont ramassés sur nos jeunes vignes à maturité après dégustation des baies quand elles ont le parfait équilibre entre acidité et arômes. Les grappes de raisins sont isolées, triées, éraflées et vinifiées dans des cuves en inox après débouillage par flottation. 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 : 100% Mourvèdre

#### DEGUSTATION

Le nez est fin et frais avec des notes de pamplemousse. La bouche révèle une belle fraîcheur, des arômes d'agrumes et de pamplemousse, avec une belle minéralité.

#### ACCORDS METS&VINS

À déguster entre amis, mais aussi avec des tapas, des salades fraîches, des poissons et des huîtres.

Température de service : environ 8 °C.

# DEPUIS 1826