CHÂTEAU DE MARMORIÈRES

falstaff

Viognier



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. Deux parcelles entrent dans cet assemblage de Viognier, une située sur des sols plus sabloneux et argileux et l'autre sur un terroir du cru la Clape argilo-calcaires avec des petits cailloutis. Les raisins sont isolés, triés, éraflés et vinifiés dans des cuves en inox après débourbage 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 qu'est Marmorières, réputé depuis plusieurs millénaires.

Cépage : Viognier



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 finissant sur une salinité caractéristique du cru la Clape.

ACCORD METS&VINS

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

Service : entre 10°C et 12°C.

vigneron independant

ÉCOPHYTO RÉDUIRE ET AMÉLIORER L'UTILISATION DES PHYTOS

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Comte Jehan de Woillemont
Château de Marmorières
11110 Vinassan - France
+33(0)468 45 23 64 / contact@woillemont.com / wwww.woillemont.com