CHÂTEAU DE MARMORIÈRES

# Chardonnay - La Huppe Fasciée




## 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. 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 : Chardonnay

## DEGUSTATION

Ce Chardonnay présente un nez complexe de pêche blanche, de fruits exotiques, de brioche grillée. La bouche, bien équilibrée et ample, confirme cette richesse aromatique avec un gras intense révèle des notes de fleurs blanches et d'agrumes.



## ACCORD METS&VINS

Servi entre 10 et 13°C, ce vin s'accordera dès l'apértif avec fruits de mer, poissons grillés et salades.

vigneron indépendant

ÉCOPHYTO RÉDUIRE ET AMÉLIORER L'UTILISATION DES PHYTOS

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

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE