CHÂTEAU DE MARMORIÈRES

2017

# Les Pinèdes Rouge

2018




## 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 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 qu'est Marmorières, réputé depuis plusieurs millénaires.

Cépages : Grenache Noir – Mourvèdre – Carignan - Syrah

## DEGUSTATION

Le nez est fin et frais aux notes de garrigue. La bouche révèle une belle fraîcheur, des arômes de fruits noirs, de réglisse légèrement fumés.



## ACCORD METS&VINS

A déguster avec des viandes grillées ainsi que des charcuteries et desserts chocolatés

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

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