CHÂTEAU DE MARMORIÈRES

Marquis de Raymond Rouge

2014 2015 2016 2017 2018 2019 2020 2021 2022



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 cépages. Les meilleures parcelles de Grenache Noir, Syrah, Carignan et Mourvèdre sont isolées, triées, éraflées et vinifiées dans des cuves en béton et inox. Au dernier tiers de la fermentation alcoolique, les vins sont entonnés dans des barriques de chêne français de 225l, 300l et 500l. Un travail très soigné avec un minimum d'interventions (2 à 3 délestages par cuve) permet de révéler toute la fraîcheur et les épices de ce terroir qu'est Marmorières, réputé depuis plusieurs millénaires.

Un assemblage est réalisé après 10 mois d'élevage, barrique à barrique.

Cépages : Syrah – Grenache Noir – Mourvèdre – Carignan

DEGUSTATION

Le nez est fin et frais aux notes de cerise et de menthe poivrée. La bouche révèle une fraîcheur exceptionnelle sur des tanins soyeux et fondus aux arômes empireumatiques, de clous de girofle, de mûre et d'épices.



ACCORD METS&VINS

A déguster avec des viandes marinées, du giber, des plats mijotés et des desserts chocolatés.

Température de service : 16-18°C

vigneron independant

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