LE GUEPIER SANS SULFITES AJOUTES ROUGE

CHÂTEAU DE MARMORIÈRES



Vignobles de France Régions viticoles Vin de France

Nouveauté du Château de Marmorières, cette cuvée SANS SULFITES AJOUTES, est étonnante par sa structure et son assemblage des 3M, Merlot, Marselan et Mourvèdre. Les épices apportent une belle complexité dans ce vin plein de fraîcheur !

- 15% Mourvedre
- 30% Marselan
- 55% Merlot

Accords mets et vins

Viande rouge, Poêlée de légumes

Détails

Viticulture : HVE niveau 3
Région : Vin de France
Packaging : carton de 6
Nom du Vigneron : Jehan de Woillemont
Domaine : Château Marmorières
Couleur : Rouge
Appellation : Vin de France
Cépages : Merlot , Marselan, Mourvèdre
Degrès : 14,8 %
Contenance : 0,75 L

Caractéristiques

Terroir : Argilo-calcaire et sabloneux
Cépage : 15% Mourvedre 30% Marselan 55% Merlot
Vendange : Vendanges mécanique au petit matin, égrappage total et foulage des raisins
Viticulture : Certifié HVE, mesure agro-environnementale, confusion sexuelle, travail mécanique
Vinification : Légère vinification séparée des cépages en cuve béton, PAS DE SULFITES AJOUTES
Elevage : Assemblage et élevage en cuve 1 an

Dégustation

Robe : Pourpre aux reflets violacés
Nez : Intense, notes de cerises et épices
Bouche : Vin structure aux aro mes de fruits noirs laissant place, en fin de bouche, à une belle saveur épicée.
Finale : Finale longue et intense sur des notes de fruits rouges et noires
Garde : 1 an
Température de service : 16 °C

HISTOIRE DU DOMAINE

Splendide vignoble de 120ha de vignes entouré de 200ha de garrigue et bois, Le Château Marmorières est la plus ancienne propriété familiale du Cru La Clape. En 2012, la 8ème génération, représentée par le Comte Jehan de Woillemont, ingénieur et oenologue, reprend les rênes du domaine et apporte innovation et excellence tant à la cave qu'au vignoble. Fort d'une première expérience avec l'achat en 2005 du vignoble de la Commanderie Saint Pierre la Garrigue qu'il a entièrement renové après plusieurs année à l'abandon, il met en pratique tout son savoir-faire sur ce magnifique terroir de La Clape devenu Cru en 2015.

AUGERON
FAMILLE PERRI