

# MARQUISE DES MÛRES



Cinsault

## Vin sans sulfite ajouté

Commune de Roquebrun

**Terroir** : Schistes profonds,  
ancien lit de rivière.

**Cépage** : 100% Cinsault.

**Vinification** : Traditionnelle, élaboré à  
base de levures indigènes et sans ajout  
de sulfite.

**Caractères gustatifs** : Robe rouge  
violette, un nez subtil et agréable.  
En bouche on retrouve la finesse du  
Cinsault, son côté fruits rouges acidulé.

**Conseils de dégustation** : Apéritif,  
charcuterie de montagne.

**Service**: Peut être servi frais ou  
chambré.

**Durée de conservation** : 2 ans.



FR-BIO-10  
Vin bio FRANCE

marquisedesmures.fr

