

MARQUISE DES MÛRES



Les Sagnes

AOC SAINT-CHINIAN
Commune de Roquebrun

Terroir : Schistes et graves

Cépages : 50% Syrah, 30% Carignan,
20% Grenache.

Vendanges : manuelles.

Vinification : Séparé cépage par cépage,
en macération carbonique pour le
Carignan et la Syrah, égrappage et
macération longue pour le Grenache.

Caractères gustatifs : Belle robe grenat,
un nez élégant aux parfums de fruits
rouges et de garrigue. Bouche complexe,
tout en finesse où l'on retrouve la
dominante de petits fruits rouges très
murs avec une pointe de réglisse.

Conseils de dégustation : Civet de
sanglier, pintadeau en salmis.

Service : Température 17°C, ouverture
conseillée 2 heures avant dégustation

Durée de conservation : 6 ans et plus.



FR-BIO-10
Vin bio FRANCE