

MARQUISE DES MÛRES



Réserve des Marquises

AOC SAINT-CHINIAN

Commune de Roquebrun

Terroir : Schistes et graves.

Cépages : 55% Syrah, 40% Carignan,
5% Grenache.

Vendanges : manuelles.

Vinification : Séparé cépage par cépage, en macération carbonique pour le Carignan, en égrappage et macération longue pour le Grenache et la Syrah. Élevage 18 mois en barriques neuves.

Caractères gustatifs : Belle robe soutenue et brillante aux reflets grenats. Très belle complexité aromatique au nez avec des notes cassis, café, cacao, signes d'une grande maturité du fruit. Une bouche équilibrée, puissante mais sans austérité.

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

Service : 17°C, ouverture 4 heures avant dégustation

Durée de conservation : 6 ans et plus.



FR-BIO-10
Vin bio FRANCE

marquisedesmures.fr

