

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

Degrès : 14,8 %

Viticulture : HVE niveau 3

Contenance : 0,75 L

Cépages : Marselan

Région : Vin de France

Packaging : carton de 6

Nom du Vigneron : Jehan de Woillemont

Domaine : Château Marmorières

Couleur : Rouge

Appellation : Vin de France

Caractéristiques

Terroir : Argilo-calcaire et sablonneux

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 arômes 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 noirs

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 renoué après plusieurs années à l'abandon, il met en pratique tout son savoir-faire sur ce magnifique terroir de La Clape devenu Cru en 2015.

