

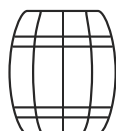
# Marselan

I.G.P. Pays des Bouches du Rhône Terre de Camargue

Millésime 2018 - 14% vol



100% Marselan



Les raisins sont en partie issus des plus vieilles vignes de Marselan au monde. Les rendements sont maîtrisés pour l'obtention d'un vin riche et puissant. La récolte, fin septembre, débute au moment de la bonne maturité des raisins. La vinification a lieu dans des cuves bétons. Des opérations de remontage et de délestage sont réalisées plusieurs fois par jour pour extraire la couleur et les tanins. La macération dure quatre semaines. Le Marselan est élevé en cuve béton. Ce vin caractériel a besoin de temps pour affiner ses tanins.



De robe pourpre sombre, les arômes reflètent le cépage : fruits noirs (mûre, cassis), épices, notes minérales ; le palais présente une belle concentration, avec l'appui de tanins enveloppés et une pointe de fraîcheur. La finale est subtilement réglissée et révèle une pointe de sucrosité.



Service : 17°C

A boire maintenant ou se garde encore 5 ans.



Le Marselan accompagne une cuisine riche en matière et en goût. Il enchantera les viandes rouges nature ou en sauce; magret de canard, pièce de bœuf sauce au poivre. Pour les plus curieux, le Marselan sublimerait une gourmande fôret noire.



DOMAINE  
MAS DE REY

