

# Marselan

## CARACTÉRISTIQUES

2019-Vendanges Manuelles

I.G.P.

Pays des Bouches du Rhône Terre de Camargue

14% vol

## CÉPAGES

Marselan : croisement entre Grenache et Cabernet Sauvignon

100%

## VENDANGES & VINIFICATION

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 manuelle 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. La macération dure quatre semaines. Les vins sont élevés en cuve béton et inox.

## DÉGUSTATION

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

## ACCORDS / METS

Le Marselan accompagne une cuisine riche en matière et en goût. Il enchante un hachis parmentier de canard et même un gratin de potiron aux marrons. Pour les plus curieux, le Marselan sublimera une gourmande forêt noire.

## SERVICE : 17°C

## GARDE

A boire maintenant ou se garde encore 5 ans.

ROUGE

