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 %
Packaging: carton de 6

Nom du Vigneron : Jehan de Woillemont

Domaine : Château Marmorières Région : Vin de France Appellation : Vin de France

Couleur : Rouge

Viticulture: HVE niveau 3 Contenance: 0,75 L

Cépages: Merlot, Marselan, Mourvèdre

Dégustation

Robe : Pourpre aux reflets violacés **Nez :** Intense, notes de cerises et épices

Bouche: Vin structure aux aro mes 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 noires

Garde: 1 an

Température de service : 16 °C

Caractéristiques

Terroir: Argilo-calcaire et sabloneux

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

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

