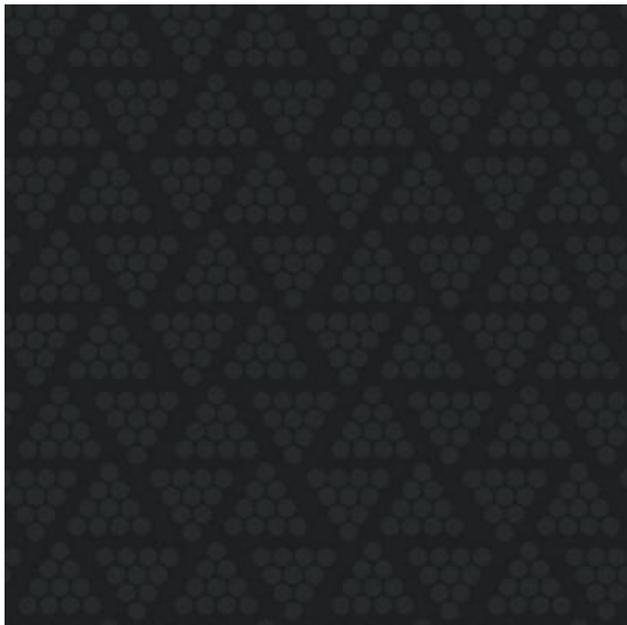


CHÂTEAU DE MARMORIÈRES



Accords mets et vins

Aperitifs, rougets grillés, tartare de poissons, huîtres

Détails

Domaine : Château Marmorières

Couleur : Blanc

Effervescent : Non

Millesime : 2019

Degrès : 14 %

Viticulture : En conversion

Primeur : Non

Bio : Non

Contenance : 0,75 L

Cépages : Grenache, Grenache blanc, Cinsault, Syrah

Région : Languedoc Roussillon

Packaging : carton de 6

Appellation : AOP Languedoc

Dégustation

Robe : Rose pâle, scintillante

Nez : Explosif aux notes de fraises et de groseilles

Bouche : Une chaire saline relevée par la sensation de petites baies qui explosent sous la dent.

Finale : La salinité aux notes d'agrumes se révèle en finale, laissant une bouche très fraîche et élégante

Garde : 2 ans

Température de service : 10-12°

Caractéristiques

Terroir : Terroir de La Clape sur des sols Argilo-calcaire du crétacé, exposition Sud-Est

Cépage : 75% Grenache noir 5 % Syrah 10% Cinsault 10% Grenache blanc

Vendange : Vendanges mécanique au petit matin, égrappage total et pressurage direct des raisins.

Viticulture : Conversion Agriculture Biologique, Certifié HVE, mesures agro-environnementales, confusion sexuelle, travail mécanique.

Vinification : Debourbage par flottation, vinification en cuve inox à basse température (13°) pour un développement idéal des arômes.

Elevage : Elevage en cuve

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.

