



Margot - Rouge

Vin de France

Appellation : Vin de France

Cépage : Marselan

Cuvée : Margot

Couleur : Rouge

Rendement : 19 hl/ha

Degré : 15,5°

Sol : Graviers quartzeux du Villafranchien



Elaboration

VIN BIO – certifié par Ecocert

Vinification : Macération pelliculaire à froid pendant 48h, puis fermentation lente sur 3 semaines avec pigeage hebdomadaire.

Elevage : 15 Mois sur lies en cuve inox.

Bouchage : Bouchon en liège naturel et cachet de cire.

Dégustation

Œil : Robe violette profonde et intense.

Nez : Balsamique, mentholé, eucalyptus, chocolat.

Bouche : Une fraîcheur incroyable pour ce Marselan du sud. Les tannins roulent avec des notes de chocolat et d'eucalyptus.

Service

Temps de service : Entre 15° et 18°

Garde : 15 ans

Accords mets et vins : Côte de bœuf maturée au grill, Cigare cubain, Roquefort