GRANDE CUVÉE

MARLISE 2018

ROUGE

AOP CÔTES DE PROVENCE

Marlise est une cuvée méridionale et capiteuse, d'un caractère minéral, poivré, aux parfums de fruits compotés. Cette cuvée d'exception, que les privilégiés connaissent et aiment à faire découvrir, est un concentré de savoir-faire, d'influences maritimes et d'un terroir d'exception.

CÉPAGES

60 % Syrah - 40 % Mourvèdre

VINIFICATION

Des vendanges manuelles et sélectionnées avec soin, puis un élevage en barriques neuves pendant 12 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

ROBE : Robe grenat aux reflets de cerises écrasées, transparente et limpide.

NEZ : Une belle complexité pour ce nez aux arômes de fruits d'arbre (cerise, prune), aux notes de vanille et de réglisse, quelques touches de cuir chaud, se mélangeant à quelques épices tels le poivre ou la muscade.

BOUCHE : La bouche est charmeuse enveloppant le palais de ces tanins soyeux. On retrouve la complexité du nez avec en plus la noblesse et le côté racé de son terroir.

L'assemblage des cépages emblématiques des Côtes de Provence, syrah et mourvèdre, nous apporte une palette de saveurs et de nuances toutes plus agréables les unes que les autres et nous entraîne sur une fin de bouche toute en dentelles. Un vin charmeur et plaisant de l'attaque jusqu'à cette fin de bouche qui nous donne envie à nouveau de tremper nos lèvres dans ce divin nectar.

HARMONIE METS ET VINS

A grand vin, grand plat mais pas que : onglet de bœuf aux échalotes confites, sauté de magret de canard aux girolles et escargots, ou tranche de saint nectaire fermier accompagné de sa salade et sa vinaigrette à l'ail.

Température de consommation : 16 à 18°C
A carafer deux heures avant de servir
Garde : 10 à 15 ans

Eléments techniques

75 cl Carton de 6 bouteilles