GRANDE CUVÉE

MARLISE 2013

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

70 % Syrah - 30% Grenache

VINIFICATION

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

NOTES DE DÉGUSTATION

ROBE : Jolie robe grenat aux reflets pourpres.

NEZ : Nez complexe et harmonieux aux arômes de pruneaux à l'eau de vie, de mûre, évoluant sur d'agréables senteurs d'épices, de sous-bois avec de légères notes cacaotées et de réglisse.

BOUCHE : Surprenant de trouver après ces 9 années de vieillissement une belle attaque tout en fraîcheur sur les petits fruits noirs bien mûrs. Les tanins sont enrobés et fondus procurant un bel équilibre.

C'est un vin séveux, racé pour accompagner vos dimanches de fêtes.

HARMONIE METS ET VINS

La Grande Cuvée Marlise s'exprimera à merveille sur un gigot d'agneau, une côte de bœuf à la ficelle, une canette aux cèpes ou un dos de cerf sauce grand veneur.

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