

GRANDES CUVEES

MARLISE
AOP CÔTES DE PROVENCE

« Ce vin-hommage à nos grands parents - Marcel et Elise -
témoigne de leur savoir faire et de la tradition
de l'art de vivre en Provence. »

Aurore, Diane et Marion





GRANDE CUVÉE

MARLISE

ROUGE 2011

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

75 % Syrah , 15% Mourvèdre, 10% Grenache

VINIFICATION

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

NOTES DE DÉGUSTATION

ROBE : d'un grenat profond aux reflets pourpres.

NEZ : un premier nez aux dominantes de cassis et myrtilles s'ouvrant sur des notes de rôti et viande fumée ainsi que d'agréables senteurs de fines épices.

BOUCHE : l'attaque en bouche est ample et suave puis se poursuit de façon voluptueuse sur des baies noires sauvages bien mûres pour se terminer sur des tanins enrobés tout en équilibre. Un vin d'une superbe longueur en bouche.

HARMONIE METS ET VINS

La Grande Cuvée Marlise s'accorde merveilleusement bien avec le gibier et les plats mijotés comme une selle de chevreuil aux aïelles ou un civet de lièvre.

Température de consommation : 16 à 18°C

A carafier deux heures avant de servir

Garde : 10 à 15 ans

Éléments techniques

75 cl Carton de 6 bouteilles cirées

