



MARINS D'EAU DOUCE ROUGE



CÉPAGES: 40% Merlot, 30% Carignan, 15% Caladoc, 15% Cabernet Franc

VIGNOBLE: C'est le long des vallées des ruisseaux Resclauze et Ruchol que poussent nos vignes en Indication Géographique Protégée sur des marnes gréseuses. Ces deux cours d'eau se jettent dans l'ancien Étang de Marseillette, asséché et remis en culture au 19ème siècle. C'est là que nous «jouons» aux Marins d'eau douce.

VINIFICATION: Vendange à l'optimum de maturité. Fermentations; méthode traditionnelle sous contrôle des températures avec gestion des apports d'oxygènes. Macération 15 jours.

DÉGUSTATION: Joli nez de cerise au sirop et autres fruits rouges bien mûrs avec une pointe de graphite. Bien structurée, la bouche est fraîche et charnue avec un bel équilibre.

Accompagnements: Il va faire merveille avec des salades gourmandes au canard, des fromages crémeux, et les grillades d'agneau que vous servirez entre les deux.

Servir autour de 15°C.

VARIETIES: 40% Merlot, 30% Carignan, 15% Caladoc, 15% Cabernet Franc

VINEYARD: Along the valleys of the Resclauze and Ruchol, our Protected Geographical Indication vines grow on sandstone marl soils. The two rivers flow into the former Marseillette lagoon, which was drained and used for cultivation from the 19th century. This is where the freshwater mariners name comes from.

VINIFICATION: Harvested at optimum maturity. Fermentation: traditional method under temperature control with precise oxygen input. Maceration for 15 days.

TASTING: A delightful nose of cherries in syrup and other ripe red fruit, with a hint of graphite. Well structured, fresh and well-rounded with a wonderful balance.

Pairing: A perfect partner for gourmet duck salads, creamy cheeses and the grilled lamb you serve in between.

Serve at around 15°C.