



Marie

AOP Minervois

2018

13,5 % alc./vol

Encépagement

50% Grenache & 50% Cinsault

Climat

Notre vignoble se situe à la limite des climats méditerranéen et océanique dans la zone des « Balcons de l'Aude », au cœur du Minervois...

Aux périodes de fortes chaleurs estivales correspondent des nuits plus fraîches et des épisodes venteux (Cers et Marin) qui permettent aux raisins de mûrir de manière homogène.

Terroir

Notre terroir est composé de coteaux argilo-calcaires sur grès, très souvent d'argiles et de silex.

Le Minervois est un pays de garrigues, de pins d'Alep et de chênes verts où s'expriment les senteurs de thym, de romarin, de lavande et de cistes.

Vinification

Séparée pour chaque parcelle et chaque cépage.

Egrappage, mise en cuve et fermentation alcoolique sous contrôle des températures (<18°C).

Courte cuvaison (+-10 jours) afin de préserver fruit et fraîcheur.

Notes de Dégustation

Une robe « rose pastel » tout en finesse et élégance.

Le nez, très fin, s'ouvre sur des notes de framboise.

La bouche est ample et bien équilibrée avec une continuité aromatique de petits fruits rouges. (fraise, framboise)

Parfait dès l'apéritif ainsi qu'un accompagnement de crustacés, poissons et grillades.

