

COMTESSE MARION ROUGE

Pays d'Oc – Indication Géographique protégée

Notre commentaire : « Nez très expressif de fruit rouge éclatants. La bouche est attractive, ronde et fraîche soutenue par du fruit, du fruit, encore du fruit. Attention, petite bouteille grand plaisir. Un vrai vin de soif ! »



Degré	12.5%
Composition	45% Grenache / 25% Syrah / 15% Cinsault / 15% Merlot
Sol	Basaltique / Argilo-graveleux
Conduite	Palissage sur fil, taille guyot, 4000 pieds/ha
Récolte	Mécanique
Rendement	58 hl/ha
Vinification	Levurage avec des levures neutres Fermentation de 26 à 32°
Pressurage	Durée de fermentation de 12 jours
Température de service	Pneumatique avec séparation des presses Chambré. 16-18 °C.
À table	À conseiller sur de belles côtes de porc grillées aux fines herbes, voire une pintade farcie. Bon appétit !

RESPECT DE LA NATURE

Nous sommes certifiés Qualenvi, démarche qualité basée sur le respect de l'environnement et de la sécurité alimentaire.

