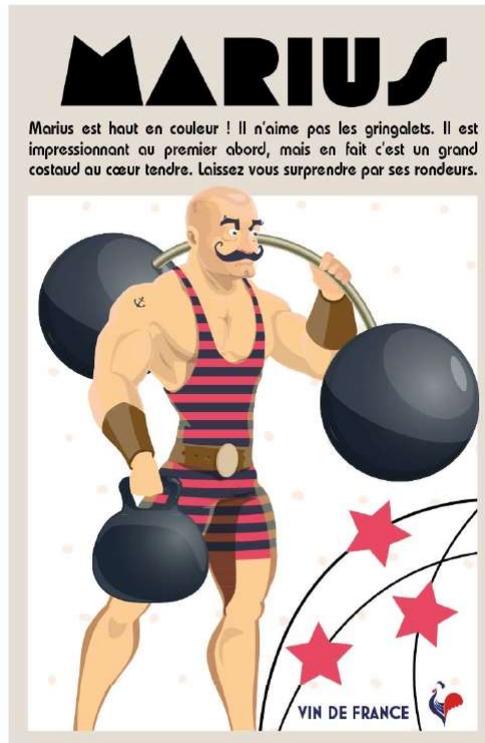


FICHE TECHNIQUE



NOM DE LA CUVÉE : MARIUS

CATEGORIE : vin de France

CEPAGES : grenache cinsault

VINIFICATION : Saignée au bout de 48 de macération à froid.

Fermentation spontanée sans contrôle de température.

Soutirage rapide et élevage de 6 mois sur lies fines en cuves inox.

DESCRIPTION : Robe rubis très clair, pivoine. Vin type 'Clairet' traditionnel.

Vin très aromatique aux arômes de petits fruits rouges frais, grenade, agrumes.

En bouche le fruité est croquant et les tanins subtils et discrets. Vin de plaisir par définition. Rouge pour l'été, rosé pour l'hiver !

ACCORDS METS ET VIN : vin extrêmement versatile. Salade niçoise, sushis, veau marengo, salade de fraises au poivre.