

FEMME FRANÇAISE 2022 BLANC

CHÂTEAU DE MARMORIÈRES

Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

Le vin est d une magnifique couleur cristalline aux reflets argentés. Au nez, les arômes de fruits à chair blanche se mêlent aux notes de fleurs jaunes. La bouche offre une belle tension accompagnée de notes florales soutenues par une acidité et une minéralité relevées par la fraîcheur des vins de la Clape.

- 40% Bourboulenc
- 30% Grenache
- 20% Roussanne
- 10% Vermentino



Accords mets et vins

Saumon grille , fromages affinés

Détails

Couleur : Blanc
Degrés : 13 %
Viticulture : HVE niveau 3
Contenance : 0,75 L
Cépages : Vermentino, Bourboulenc, Grenache, Roussanne
Région : Languedoc Roussillon
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP La Clape
Theme : Fruitsd'été!
Domaine : Château Marmorières
Millesime : 2022

Caractéristiques

Terroir : Terroir de La Clape, Argilo-calcaire du crétacé
Cépage : 40% Bourboulenc 30% Grenache 20% Roussanne 10% Vermentino
Vendange : Vendanges mécanique au petit matin, égrappage total et pressurage des raisins
Viticulture : Certifié HVE, mesure agro-environnementale, confusion sexuelle, travail mécanique
Vinification : Débourbage par flottation, vinification en cuve inox à basse température (13°) pour un développement ideal des arômes.
Elevage : Assemblage et élevage en cuve 1 an

Dégustation

Robe : Cristalline aux reflets argente s

Nez : Notes de fruits a chair blanche et de fleurs jaunes

Bouche : Belle tension soutenue par une acidite et une mine ralite typique des vins de la Clape

Garde : 3 ans

Température de service : 13°

HISTOIRE DU DOMAINE

Splendide vignoble de 120ha de vignes entouré de 200ha de garrigue et bois, Le Château Marmorières est la plus ancienne propriété familiale du Cru La Clape. En 2012, la 8ème génération, représentée par le Comte Jehan de Woillemont, ingénieur et oenologue, reprend les rênes du domaine et apporte innovation et excellence tant à la cave qu'au vignoble. Fort d'une première expérience avec l'achat en 2005 du vignoble de la Commanderie Saint Pierre la Garrigue qu'il a entièrement renové après plusieurs année à l'abandon, il met en pratique tout son savoir-faire sur ce magnifique terroir de La Clape devenu Cru en 2015.

