

CHÂTEAU DE MARMORIÈRES



Accords mets et vins

Volailles en sauce, viandes rouge, rognons grillés.

Détails

Couleur : Rouge

Degrés : 14 %

Viticulture : HVE niveau 3

Contenance : 0,75 L

Cépages : Carignan, Syrah, Grenache, Mourvèdre

Région : Languedoc Roussillon

Packaging : carton de 6

Appellation : AOP La Clape

Nom du Vigneron : Jehan de Woillemont

Theme : lesbleus

Domaine : Château Marmorières

Millesime : 2021

Caractéristiques

Terroir : Terroir de La Clape, Argilo-calcaire du crétacé

Cépage : 30% Syrah 50% Grenache 10% Carignan 10% Mourvèdre

Vendange : Vendanges mécanique au petit matin, égrappage total et foulage des raisins

Viticulture : Certifié HVE, mesure agro-environnementale, confusion sexuelle, travail mécanique

Vinification : Légère vinification séparée des cépages en cuve béton

Élevage : Assemblage et élevage en cuve pendant 1 an

Dégustation

Robe : Pourpre aux reflets violacés

Nez : Fruité, épice, menthole, arômes de cerises

Bouche : Belle fraîcheur, tanins fondus, palais aromatique de garrigue, girofle, eucalyptus

Garde : 5 ans

Température de service : 16-18°

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 renoué après plusieurs années à l'abandon, il met en pratique tout son savoir-faire sur ce magnifique terroir de La Clape devenu Cru en 2015.

