



EDITION SOLO "MARSELAN" VIN DE PAYS DES CÔTES DE THONGUE



CÉPAGES

100% Marselan.

Croisement entre le cabernet-sauvignon et le grenache

TERROIR

Terrasses villafranchiennes, sols argilo-calcaires.

VINIFICATION

Vinification traditionnelle avec une cuvaison courte de 7 à 10 jours après le départ en fermentation pour piéger les arômes primaires et garder la souplesse des tannins.

DÉGUSTATION

Robe aux reflets rouges profonds et aux arômes typiques de fruits rouges et mûrs dotés d'une belle et fine structure avec des tannins souples et sans amertume.

ACCORDS

Viandes rouges et blanches, charcuterie...

GARDE

Capacité au vieillissement.

TEMPÉRATURE CONSEILLÉE

Entre 14 et 16 degrés.