



Les Grains | Marselan, IGP Méditerranée, Rouge

IGP Méditerranée, France

Ce Marselan est issu du vignoble d'altitude de Marrenon, à l'intérieur d'un magnifique Parc Naturel Régional, dans le Sud de la France.

L'HISTOIRE

Ce Marselan est très riche, puissant, accompagné de tanins veloutés mais persistants, aux arômes de réglisse et de garrigue.

TERROIR

Les sols sont argilo-calcaires sur des parcelles exposées Sud.

A LA VIGNE

Les vendanges sont effectuées assez tôt afin de garder toute la fraîcheur du Marselan et le croquant des grains.

VINIFICATION

La température est contrôlée lors du cuvage et du pressurage. Il y a peu de travail du marc afin de conserver le velouté des tanins.

CÉPAGES

Marselan 100%

SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool: 13.5 % vol.

Contient des sulfites. Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf. Ne contient ni lait ni produits à base de lait.

SERVICE

Ce Marselan accompagnera parfaitement une daube, un confit de canard ou tout type de cuisine méditerranéenne.

DÉGUSTATION

La couleur est dense, foncée, profonde. Le premier nez est balsamique avec des notes de genévrier (cade). Se dévoilent ensuite des notes de liqueur de mûre, d'épices douces. En bouche, l'attaque est riche, puissante, accompagnée de tanins veloutés, mais bien présents. Une touche de réglisse associée à des notes de garrigues composent les perceptions aromatiques du palais. Une belle persistance accompagnée d'une sensation assez vigoureuse finissent la dégustation.

Type de bouteille					Contenance (ml)	Code article		Barcode bouteille		Barcode Carton	
BORDELAISE TRADITION REFERENCE L+G REF2 (BT 043)					750	AT024906		3256817003124		3256817003131	
	Cols par carton	Cols par palette	Rangs par palette	Cartons par rang	Poids btlle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	Hauteur btlle (cm)	Diamètre btlle (cm)	Dimensions cartons (H*L*P cm)	Dimensions palette (H*L*P cm)
EUR	6	600	4	25	1.280	7.865	810	30.1	8.65	30,5*23,8*16,1	12,2*80*120

