Marselan

Indication Géographique Protégée

CEPAGE :

Marselan

TERROIR :

Le vignoble est situé au Sud Est de l'Ardèche méridionale sur la rive droite de la vallée du Rhône. Implanté en coteaux et demi-coteaux sur des sols argilo-calcaire, il bénéficie d'un climat méditerranéen avec des journées ensoleillées et des nuits fraiches.

VINIFICATION :

Le Marselan est un croisement entre le Cabernet Sauvignon et le Grenache Noir. Il a été créé en 1961 près de la ville de Marseillan. Il est vinifié avec une macération courte et un strict contrôle des températures pour permettre d'extraire la richesse des arômes et de la couleur avec une structure onctueuse.

DESCRIPTION DU VIN :

Une robe rouge, brillante. Un nez franc, intense et fruité, avec des arômes de mûre et de framboise, avec une note épicée. Un vin souple, aux tanins discrets, aux arômes très expressifs de fruits rouges et de chocolat avec une finale poivrée.

DEGUSTATION :

Accompagnera la charcuterie, grillades, les viandes blanches, la cuisine d'été et même les plats légèrement épicés ou encore les fromages crémeux.
À servir à 16°.

POTENTIEL DE GARDE :

2 à 3 ans

VIGNERONS ARDÉCHOIS
Depuis 1947
Tel : 04 75 39 98 00 – Fax : 04 75 39 69 48 – email : uvica@uvica.fr - www.vignerons-ardechois.com