

MARSELAN

I.G.P PAYS D'OC



HISTORIQUE

Fruit de la recherche agronomique, ce croisement du Grenache et du Cabernet Sauvignon est le résultat d'une volonté de créer un nouveau cépage moderne et proche du goût d'aujourd'hui : excellent compromis entre un cépage méditerranéen et un cépage océanique. Ce mélange des genres est particulièrement adapté à certains terroirs de notre vignoble qui expriment cette diversité. Son originalité est un atout indéniable qui apporte une touche gourmande dans notre gamme expression libre.

VIGNOBLE

- Cépage: Marselan 100 % (Fruit du mariage de Grenache et Cabernet Sauvignon).
- *Terroir:* Formation de type quaternaire, alluvions récentes amenées par l'Orbieu à quelques mètres au dessus du lit de la rivière avec de très nombreux galets dans une terre sablo-limoneuse fertile mais peu profonde de couleur brun clair. Ponctués de grands frênes, ces sols nous livrent un cépage étonnant par sa générosité et son coté gouleyant.
- Mode de conduite : Cordon de Royat, guyot simple.
- Rendement: 70 hl/ha.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

La vinification reste traditionnelle : La vendange est récoltée à pleine maturité, égrappée et vinifiée en cuve béton avec remontages par turbo-pigeage sous maîtrise de la température. La macération est longue (2 à 3 semaines). L'assemblage des coules et des premières presses suivi d'un élevage court, préserve la fraîcheur aromatique.

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- **Dégustation :** Robe rubis violent. Nez fruité et floral. La bouche est charpentée avec des tanins bien fondus. On retrouve la rondeur du grenache et le fruit du cabernet sauvignon.
- Tenue et Conservation : Peut se boire dès à présent et conserve ses qualités pendant 3 à 5 ans.
- **Gastronomie**: Compagnon du repas, aussi bien un apéritif entre amis qu'autour d'une viande rouge grillée, d'une pizza ou d'un Tex Mex.
- Service: 14-16°C à l'apéritif, 18-20°C au repas.