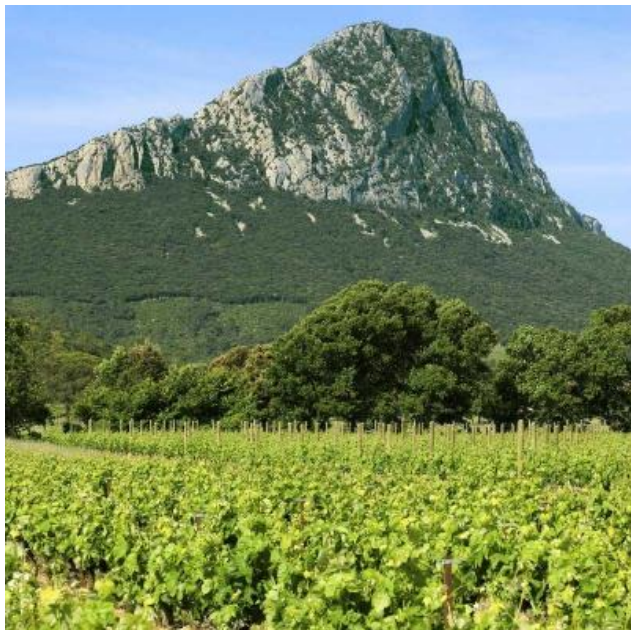


CHÂTEAU DE MARMORIÈRES



Accords mets et vins

Saumon grille , fromages affinés

Détails

Viticulture : HVE niveau 3
Région : Languedoc Roussillon
Packaging : carton de 6
Theme : Fruitsdemer!
Appellation : AOP La Clape
Cépages : Vermentino, Bourboulenc, Grenache, Roussanne
Couleur : Blanc
Domaine : Château Marmorières
Millesime : 2021
Contenance : 0,75 L
Degrès : 13 %

Dégustation

Robe : Cristalline aux reflets argentés
Nez : Notes de fruits à chair blanche et de fleurs jaunes
Bouche : Belle tension soutenue par une acidité et une minéralité typique des vins de la Clape
Garde : 3 ans
Température de service : 13°

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 renové 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.

Caractéristiques

Terroir : Terroir de La Clape, Argilo-calcaire du crétacé
Cépage : 40% Bourboulenc 30% Grenache 20% Roussanne 10% Vermentino
Vendange : Vendanges mécaniques au petit matin, égrappage total et pressurage des raisins
Viticulture : Certifié HVE, mesure agro-environnementale, confusion sexuelle, travail mécanique
Vinification : Debourbage par flottation, vinification en cuve inox à basse température (13°) pour un développement idéal des arômes.
Elevage : Assemblage et élevage en cuve 1 an

