MARSELAN



2025

RÉGION

Lavelanet-de-Comminges,
Sud Toulousain,
Comminges, Volvestre

TYPE DE VIN

Rouge

CÉPAGES

100% Marselan

DEGRÉ

13 % vol.

PROFIL GUSTATIF

Vin Gourmand et épicé

TEMPÉRATURE DE SERVICE

16°C à 18°C

MÉTHODE DE VINIFICATION

Vinification en infusion afin de garder la douceur et le fruité , 20 jours de macération avant pressurage. Léger sulfitage à la mise.

TEMPS DE GARDE

4 à 6 ans

QUANTITÉ

75cl

ARÔMES



Cassis



Griotte



Poivre Noir



Fumée Boisée

Cette cuvée 100% Marselan, nous propose une robe Grenat avec un nez gourmand de fruits noirs et d'épices douces. En bouche, son attaque est ample et suave sur des notes de griotte et cassis. Pour laisser place à une finale plus ronde sur le poivre noir et des notes torréfiées.
Vin de paratge sur un plateau de charcuterie, une grillade au feu de bois ainsi qu'un plat au four.

Bertrand HENRY
VIGNERON