

CHÂTEAU DE MARMORIÈRES



Accords mets et vins

Saumon grille , fromages affinés

Détails

Packaging : carton de 6

Theme : Fruitsdemer!

Domaine : Château Marmorières

Couleur : Blanc

Millesime : 2021

Degrès : 13 %

Viticulture : HVE niveau 3

Cépages : Vermentino, Bourboulenc, Grenache, Roussanne

Contenance : 0,75 L

Région : Languedoc Roussillon

Appellation : AOP La Clape

Caractéristiques

Terroir : Terroir de La Clape, Argilo-calcaire du crétacé

Cépage : 40% Bourboulenc 30% Grenache 20% Roussanne 10% Vermentino

Vendange : Vendanges mécanique 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

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 mineralité 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 renoué 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.

