



## Margot - Rouge

Vin de France

**Appellation :** Vin de France

**Cépage :** Marselan

**Cuvée :** Margot

**Couleur :** Rouge

**Millésime :** 2019

**Rendement :** 19 hl/ha

**Degré :** 15,5°

**Sol :** Graviers quartzeux du Villafranchien



## Elaboration

VIN BIO – certifié par Ecocert

**Vinification :** Macération pelliculaire à froid pendant 48h, puis fermentation lente sur 3 semaines avec pigeage hebdomadaire.

**Elevage :** 15 Mois sur lies en cuve inox.

**Bouchage :** Bouchon en liège naturel et cachet de cire.

## Dégustation

**Ceil :** Robe violette profonde et intense.

**Nez :** Balsamique, mentholé, eucalyptus, chocolat.

**Bouche :** Une fraîcheur incroyable pour ce Marselan du sud. Les tannins roulent avec des notes de chocolat et d'eucalyptus.

## Service

**Temps de service :** Entre 15° et 18°

**Garde :** 15 ans

**Accords mets et vins :** Côte de bœuf maturée au grill, Cigare cubain, Roquefort