

# MARCIANICUS BLANC AOP Languedoc

Rolle, Grenache Blanc,  
Roussanne, Marsanne



## DÉGUSTATION

Véritable invitation au plaisir de la dégustation comme de la gastronomie, cette cuvée AOP Languedoc en est une très belle illustration. Une belle profondeur de fruit à chair blanche, des notes douces et florales, une bouche pleine et savoureuse et d'une belle persistance aromatique.

Une signature élégante, accessible et de grande expression.



## CONSEILS GASTRONOMIQUES

### CLASSIQUE

- Plateau de fruits de mer
- Ceviche de saumon, citron vert
- Lasagne au saumon fumé et aux épinards

### GOURMAND

- Thon snacké aux graines de sésame grillées
- Queue de langouste à l'armoricaine
- Magret de canard au miel et vinaigre balsamique

Servir entre 10-12°C.  
A boire dans sa jeunesse.



## ÉLEVAGE

6 mois en demi-muids,  
3 mois en cuve inox sur lies.



## DEGRÈS

13,0°



## RÉCOMPENSE

- Marcianicus Blanc 2022 – Médaille Bronze. Concours Agricole Paris

