

MARCIANICUS

BLANC – 2024

DÉNOMINATION AOP Languedoc

CÉPAGES Rolle, Grenache Blanc, Roussanne, Marsanne

DEGRÉ 13 %vol

pH 3,53

ACIDITÉ TOTALE 2,93

DESCRIPTIF
*Robe : jaune pâle, brillante.
Nez : fruité et floral, notes de fruits à chair blanche et nuances douces.
Bouche : pleine et savoureuse, belle persistance aromatique, élégante et accessible.*

TERROIR
Diversité de notre terroir, avec des vignes proches de la mer et des sols argilo-sablonneux. Nos vins sont le fruit d'un dialogue entre mer et garrigues. Richesse de notre terroir, des sols sablonneux proches de la mer jusqu'aux sols caillouteux constitués de grès calcaire et de marne sur nos coteaux.

VINIFICATION
Récolte parcellaire sur nos coteaux, de nuit pour la préservation aromatique et sanitaire des baies. Pressurage direct, stabulation au froid sur bourbes fines, débourage statique, fermentation alcoolique traditionnelle à T 14-16°C, élevage en cuve béton sur lies et élevage en demi-muids

SERVICE 10-12°C
Accords : plateau de fruits de mer, ceviche de saumon, lasagnes au saumon fumé, thon snacké aux graines de sésame, queue de langouste à l'armoricaine, magret de canard au miel et balsamique.



Les Coteaux de Montpellier
Saint-Geniès-des-Mourgues



CARACTÉRISTIQUE BOUTEILLE :

- Type : Garance
- Couleur : Blanche
- Contenance : 75 cl
- Poids : 640gr
- Bouchon : DIAM 2