

MARCIANICUS

ROSE – 2025

DÉNOMINATION AOP Languedoc

CÉPAGES Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre,
Cinsault, Carignan

DEGRÉ 13,5 %vol

pH 3,48

ACIDITÉ TOTALE 2,99

DESCRIPTIF
Robe : rose pâle, brillante.
Nez : fruité et intense, expression du terroir
avec une belle puissance de fruit.
Bouche : concentrée mais fraîche, grande
longueur et présence en bouche remarquable.

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.

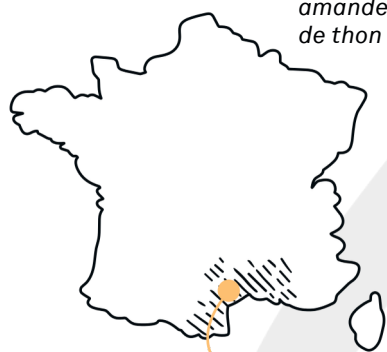
VINIFICATION
Récolte parcellaire sur nos coteaux pour la
préservation aromatique et sanitaire des baies.
Pressurage direct, stabulation au froid sur
bourbes fines, débourbages statique.
Fermentation alcoolique en cuve inox ou béton à
T 14-16°C.
Élevage en cuve béton sur lies.

SERVICE
10-12°C
Accords : classique : paëlla, pavé de saumon
grillé, tapas; gourmand : asperges rôties aux
amandes, aubergines caramélisées, carpaccio
de thon blanc aux agrumes.



CARACTÉRISTIQUE BOUTEILLE :

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



Les Coteaux de Montpellier
Saint-Geniès-des-Mourgues



Av. de Beaulieu, 34160 - Saint-Geniès-des-Mourgues
commercial@lescoteauxdemontpellier.fr
lescoteauxdemontpellier.fr
+33 4 67 86 21 99