

De grandes cuvées de garde

« Marlise » rend hommage à nos grands-parents, Marcel et Elise pour célébrer leurs 50 ans de dur labeur sur les terres du domaine.

Marlise, une cuvée méridionale et capiteuse, d'un caractère minéral, poivré aux parfums de fruits compotés, une cuvée d'exception à la hauteur de la passion de nos aïeux.

Les vignes

Moyenne d'âge : 30 ans

Rendement moyen : 30 hl / ha

Sol schisteux

La vinification

Vendanges manuelles et sélectionnées

Elevage en barriques neuves pendant 12 mois

Éléments techniques

Bouteille bordelaise Exception - Carton personnalisé

75 cl - Carton de 6 bouteilles couchées avec séparation



Rouge 2009

Syrah (85 %)

Mourvèdre (10 %)

Grenache (5 %)

Une robe d'un grenat profond aux reflets pourpres. Un premier nez aux dominantes de cassis et myrtilles confiturés s'ouvrant sur des notes de rôti et viande fumée ainsi que d'agréables fines épices.

L'attaque en bouche est ample et suave puis se poursuit de façon voluptueuse sur des baies noires sauvages bien mûres pour se terminer sur des tanins enrobés tout en équilibre.

Un vin d'une superbe longueur en bouche.

Température de consommation : 16 - 18° C / A carafier deux heures avant le service

Garde : 10 à 15 ans

Rouge 2010

Syrah (75 %)

Mourvèdre (15 %)

Grenache (10 %)