

# COMMANDERIE SAINT PIERRE 2019 BLANC

CHÂTEAU DE MARMORIÈRES

image not found

[https://boutique.gueuleton.fr/photos\\_ext\\_400x400/https://pro.lesamisvignerons.com/photos/WSC01433-1.jpg](https://boutique.gueuleton.fr/photos_ext_400x400/https://pro.lesamisvignerons.com/photos/WSC01433-1.jpg)

Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

- 30 % Bourboulenc
- 40 % Grenache Blanc
- 10% Marsanne
- 20% Roussanne

## Accords mets et vins

Loup, tartare de poissons, fromages affinés

## Détails

**Domaine** : Château Marmorières

**Couleur** : Blanc

**Millesime** : 2019

**Degrès** : 13 %

**Viticulture** : En conversion

**Contenance** : 0,75 L

**Cépages** : Bourboulenc, Roussanne, Grenache blanc, Marsanne

**Région** : Languedoc Roussillon

**Packaging** : carton de 6

**Appellation** : AOP La Clape

## Caractéristiques

**Terroir** : Terroir de La Clape sur des sols Argilo-calcaire du crétacé, exposition Sud-Est.

**Cépage** : 30 % Bourboulenc 40 % Grenache Blanc 10% Marsanne 20% Roussanne

**Vendange** : Vendanges mécanique au petit matin, égrappage total et pressurage direct des raisins.

**Viticulture** : Conversion Agriculture Biologique, Certifié HVE, mesure agro-environnementale, confusion sexuelle, travail mécanique.

**Vinification** : De bourbage par flottation, vinification en cuve inox à basse température (13°) pour un développement idéal des arômes, fin de fermentation en barriques avec bâtonnage des lies fines durant 2 mois.

**Elevage** : Barriques en chêne français de 225l et 500l pour 6 mois d'élevage.

## Dégustation

**Robe** : Lumineuse, brillante, parsemée d'or.

**Nez** : Frais, notes d'agrumes, de fruits exotiques et de brioche.

**Bouche** : Fraicheur accentuée par des notes citronnées et une complexité apportée par un élevage fin.

**Finale** : Un boisé élégant qui accompagne une finale saline et minérale aux notes citronnées.

**Garde** : 10 ans

**Température de service** : 12°

## HISTOIRE DU DOMAINE

Splendide vignoble de 120ha de vignes entouré de 200ha de garrigue et bois, Le Château Marmorières est la plus ancienne propriété familiale du Cru La Clape. En 2012, la 8ème génération, représentée par le Comte Jehan de Woillemont, ingénieur et oenologue, reprend les rênes du domaine et apporte innovation et excellence tant à la cave qu'au vignoble. Fort d'une première expérience avec l'achat en 2005 du vignoble de la Commanderie Saint Pierre la Garrigue qu'il a entièrement renové après plusieurs année à l'abandon, il met en pratique tout son savoir-faire sur ce magnifique terroir de La Clape devenu Cru en 2015.



[https://boutique.gueuleton.fr/photos\\_300x100/logo-blanc-banniere-def-03.png](https://boutique.gueuleton.fr/photos_300x100/logo-blanc-banniere-def-03.png)