

LES AMANDIERS 2022 ROUGE

CHÂTEAU DE MARMORIÈRES

image not found

https://boutique.gueuleton.fr/photos_ext_400x400/https://pro.lesamisvignerons.com/photos/WSC01899-1-1-1.jpg

Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

Les Amandiers reste la cuve e la plus typique du terroir de la Clape avec sa couleur pourpre intense, ses aro mes puissants de pruneaux, de cafe torrefie , de cuir, de fume se fondant aux e pices orientales et au cote eucalyptus de la Syrah.

Les tanins sont pre sents mais soyeux et d belle maturite qui permet au vin d un beau volume et une longueur en bouche exceptionnelle.

A de guster avec des viandes rouges, des fromages de che vre et brebis ou simplement avec un Cassoulet!

- 70% Syrah
- 30% Grenache

Accords mets et vins

Filet de boeuf, fricassé de veau aux champignons, volailles en sauces.

Détails

Domaine : Château Marmorières

Couleur : Rouge

Millesime : 2022

Degrès : 14,5 %

Viticulture : En conversion

Contenance : 0,75 L

Cépages : Grenache, Syrah

Région : Languedoc Roussillon

Packaging : carton de 6

Appellation : AOP La Clape

Caractéristiques

Terroir : Terroir de La Clape, Argilo-calcaire du crétacé

Cépage : 70% Syrah 30% Grenache

Vendange : Vendanges mécaniques au petit matin, egrappage total et foulage des raisins

Viticulture : Certifié HVE, mesure agro-environnementale, confusion sexuelle, travail mécanique

Vinification : Vinification séparée des cépages avec une intervention précise pour faire ressortir des arômes et des tanins élégants. La fermentation alcoolique se déroule dans des cuves béton pour une inertie thermique exemplaire avec une macération de 15 à 21 jours.

Elevage : Assemblage et élevage en cuve 1 an

Dégustation

Robe : Pourpre aux reflets rouges

Nez : Fruité et épicé

Bouche : Explosive ! Le fruit se mêle à des tanins soyeux et une structure toute en finesse laissant s'exprimer des arômes de garrigues

Finale : Les notes d'eucalyptus de menthe poivrée, d'épices se mêlent à une structure tanique souple et intense.

Garde : 8 ans

Température de service : 16-18°C

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 renoué après plusieurs années 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