



MARIUS GRENACHE

PAYS D'OC

CEPAGE

Le Grenache noir.

GRAPE VARIETY

Grenache noir.

TERROIR & VINIFICATION

Terrasse de galets roulés sur une matrice argileuse. Un sol à la fertilité spontanée faible, une alimentation hydrique régulière mais sans excès durant tout le cycle végétatif et un fort ensoleillement assurent une maturation complète des raisins.

TERROIR & VINIFICATION

Terrace of pebbles over a clay matrix. Soil with low spontaneous fertility, regular water supply that is never excessive during the growing cycle, and plenty of sunshine combine to ensure that the grapes reach complete maturity.

Les raisins sont récoltés à la machine, à maturité et de nuit pour préserver le potentiel aromatique en évitant les phénomènes d'oxydation du raisin.

When fully mature, the grapes are harvested at night, and by machine, in order to avoid oxidation of the grapes thereby preserving the aromatic potential.

Les raisins sont égrappés en totalité. La température de fermentation est régulée autour de 22 °C pour préserver les arômes variétaux. La macération dure 15 jours durant laquelle un remontage doux et quotidien sera réalisé. Après écoulage, les vins sont soutirés rapidement pour éliminer les lies grossières.

The grapes are totally de-stalked. Fermentation temperature is controlled around 22°C to preserve the varietal aromas. Maceration lasts 15 days during which time a gentle pumping over is carried out once a day. After running off, the wines are quickly racked to remove the "gross" lees.

L'ÉLEVAGE

Le vin est élevé durant six mois en cuve béton.

MATURING

The wine is aged for six months in concrete tank.

LA DEGUSTATION

Robe : grenat sombre et brillante.

Nez : notes intenses de fruits rouges (cerise, framboise) accompagnés d'effluves de cacao et d'épices douces.

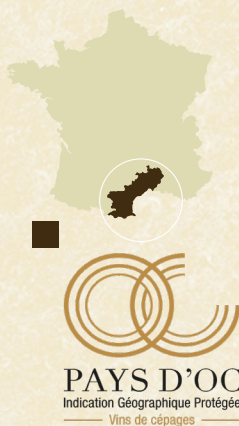
Bouche : attaque juteuse, gourmande, une profusion de fruits rouges, une bouche pleine, des tanins soyeux et veloutés. L'expression parfaite du Grenache noir.

WINE TASTING CHARACTERISTICS

Colour: bright, dark garnet.

Nose: powerful red berry aromas (cherry, raspberry) accompanied by cocoa and sweet spice fragrances.

Palate: delicious and juicy on entry, a profusion of red fruit, full on the palate with silky, velvety tannin. The perfect example of a Grenache noir.



Marius vous conseille de servir ce vin à 14 °C lors d'un apéritif ou d'un repas entre amis.

Marius advises you to serve this wine at 14°C during an aperitif or a meal among friends.

Retrouvez toutes les suggestions de Marius sur www.mariusbymichelchapoutier.com

Please find all Marius' suggestions on www.mariusbymichelchapoutier.com