



## MARIUS BLANC

### VERMENTINO PAYS D'OC

#### CEPAGE

Le Vermentino est un cépage méditerranéen, originaire d'Italie qui porte également le nom de Rolle en Provence.

#### TERROIR & VINIFICATION

Afin d'élaborer une cuvée équilibrée et complexe, les vignobles que nous avons sélectionnés sont cultivés sur des coteaux argilo-calcaires. Ainsi, non seulement la vigne profite des conditions favorables d'ensoleillement des coteaux, mais aussi des réserves en eau du calcaire pour arriver à la maturité souhaitée.

Dès le début de la conception de cette cuvée, nous avons voulu de la fraîcheur et une élégante décontraction. Quoi de plus naturel que de choisir le Vermentino pour ses arômes fruités et sa vivacité. La récolte est faite de nuit pour protéger les raisins de l'oxydation et ainsi obtenir des vins plus riches mais aussi plus frais. Le pressurage est direct, sans macération, et la fermentation alcoolique est réalisée à basse température. Après la fin de la fermentation alcoolique, les vins sont refroidis et laissés au repos sur lies fines afin de renforcer la minéralité chère à la Maison M. CHAPOUTIER.

#### L'ELEVAGE

Sur les lies fines en cuve inox pendant 5 mois.

#### LA DEGUSTATION

**Robe** : jaune pâle brillant aux reflets verts.

Robe éclatante.

**Nez** : notes d'agrumes, de pamplemousse et de fruits mûrs.

**Bouche** : attaque ample et fruitée.

On retrouve ces arômes de fruits mûrs agrémentés d'une belle acidité qui lui confèrent une jolie persistance en bouche.

Marius vous conseille de servir ce vin à 10-12 °C lors d'un apéritif ou d'un repas entre amis.

Retrouvez toutes les suggestions de Marius sur [www.mariusbymichelchapoutier.com](http://www.mariusbymichelchapoutier.com)

#### GRAPE VARIETY

Vermentino is a Mediterranean grape variety, originally from Italy, which is also known as Rolle in Provence.

#### TERROIR & VINIFICATION

In order to achieve a balanced and complex vintage, the vineyards we have selected are cultivated on clay and calcareous hillsides. This type of location provides favourable sun exposure conditions on the hillsides as well as sufficient water reserves in the limestone earth so that the vineyards can reach its desired maturity.

During the conception of this vintage, we want to achieve an impression of freshness and an elegant length. With its fruity aromas and lively character, Vermentino is a natural choice. The harvest is carried out at night to protect the grapes from oxidation and thereby obtain richer yet fresher wines. The pressing is direct, without maceration, and alcoholic fermentation is carried out at low temperature. As soon as the alcoholic fermentation has ended, the wines are cooled and left to mature on fine lees so as to reinforce their minerality which is much appreciated here at M. CHAPOUTIER.

#### MATURING

5 months on the fine lees in a stainless steel vat.

#### WINE TASTING CHARACTERISTICS

**Colour**: brilliant and pale yellow with green tints.

**Nose**: citrus aromas and notes of grapefruits and ripe fruits.

**Palate**: broad and fruity on entry. Lovely aromas of ripe fruit, enhanced by a nice acidity, giving the wine good length on the palate.

Marius advises you to serve this wine between 10 and 12°C during an aperitif or a meal among friends.

Please find all Marius' suggestions on [www.mariusbymichelchapoutier.com](http://www.mariusbymichelchapoutier.com)

#### RECETTES D'ETE

- terrine de crabe persillée
- mini-crumbles aux légumes d'été
- plateau de coquillages au BBQ
- brochettes de la mer
- tournedos de veau aux champignons
- mousse aux amandes et pêches rôties

#### RECETTES D'HIVER

- petite soupe au Pistou
- tagliatelles aux légumes
- tarte aux poireaux, "tout en longueur"
- lasagnes aux légumes d'hiver
- fricassée de pintade au quinoa
- croustillant aux pommes caramélisées

#### SUMMER RECIPES

- cold crab meat timbale
- summer vegetable mini-crumbles
- grilled cooked shellfish
- seafood kebabs
- tournedos of veal with mushrooms
- almonds mousse and roasted peaches

#### WINTER RECIPES

- verrine of vegetable soup with pesto
- tagliatelle pasta and vegetables
- long leek pie
- winter vegetable lasagna
- quinoa and slow braise of guinea fowl
- caramelised apple croustade

