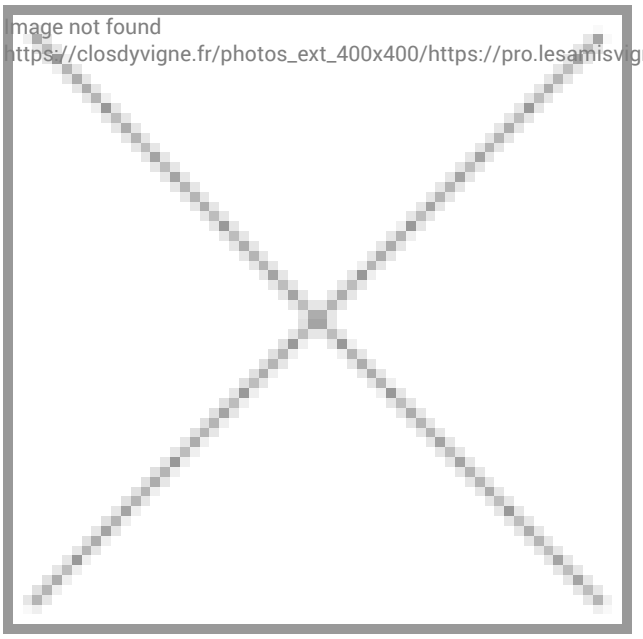
LES AMANDIERS 2023 ROUGE

CHÂTEAU DE MARMORIÈRES



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 torre fie , 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 : 2023
Degrès : 14,5 %
Viticulture : En conversion
Contenance : 0,75 L
Cépages : Syrah, Grenache
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 de roule dans des cuves be ton pour une inertie thermique exemplaire avec une mace ration de 15 a 21 jours.
Elevage : Assemblage et élevage en cuve 1 an

Dégustation

Robe : Pourpre aux reflets rouges
Nez : Fruite et e pice
Bouche : Explosive ! Le fruit se mèle à des tanins soyeux et une structure toute en finesse laissant s'exprimer des aro mes de garrigues
Finale : Les notes d'euchalyptus 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 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.

