



EDITION SOLO " MARSELAN" VIN DE PAYS DES COTES DE THONGUE

Cépages
100% Marselan, croisement entre le cabernet-sauvignon et le grenache
Terroir
Terrasses villafranchiennes, sols argilo-calcaires
Vinification
Vinification traditionnelle avec une cuvaison courte de 7 à 10 jours après le départ fermentation pour piéger les arômes primaires et garder la souplesse des tannins.
Dégustation
Robe aux reflets rouges profonds et aux arômes typiques de fruits rouges et mûrs dotés d'une belle et fine structure avec des tannins souples et sans amertume.

Accords

Viandes rouges et blanches, charcuterie...

Garde

Capacité au vieillissement.

Température conseillée

entre 14 et 16 degrés