

TERRES DE NOUVELLES

SCEA R.DAURAT-FORT 11350 TUCHAN

IGP PAYS D'OC 100% MARSELAN

Cépages:

Marselan 100%

2 Habillages

Age des Vignes:

15 ans

Sol:

Mosaïque de sols caillouteux, lias d'argiles et calcaires du secondaire.

Certaines parcelles sont sur des schistes bleus d'autres des calcoschistes.

Mode cultural:

Taille cordon de royat unilatéral à 6 yeux.

Travail en surface pour les labours de printemps, traitement pour les maladies cryptogamiques de façon raisonnée afin de préserver notre environnement.

Vendanges et Vinification:

Mécanique à pleine maturité avec égrappoir embarqué. A l'arrivée à la cave les jus sont piégés, les grains de raisins sont foulés, mise en cuve, préfermentaire à froid pendant 4 à 5 jours. Vinification traditionnelle avec maîtrise des températures et cuvaïson 10 à 12 jours

Élevage :

Cuve béton revêtue ou inox

Caractères:

Robe rouge rubis. Au nez, arômes de fruits rouges, typé fruits très mûrs, des senteurs de nos garrigues. En bouche, attaque fondue, charpentée, des arômes d'évolution plaisante, épicé, de la matière avec des tanins encore présents, mais qui vont devenir soyeux avec un peu plus de garde.

Consommation:

Entre 14° et 16°, il est préférable d'ouvrir la bouteille 1 heure avant de servir.

Accompagnement:

Il se marie bien avec des viandes rouge grillées ou en sauce. Il accompagne aussi les plats de la région, le cassoulet et le confit. Les fromages, le cantal, le salers, la guiole et le roquefort.

