

MARIUS
BLANC / WHITE
AOP LANGUEDOC

Culture	Vinification	Dégustation - Tasting
SOL - SOIL Sol argilo-calcaire et présence de galets roulés <i>Clay-limestonec and sandy</i>	CONTENANT - TANK Cuve thermoregulée <i>Thermoregulated concrete</i>	COULEUR - COLOR Robe jaune clair. <i>Pale yellow colour.</i>
DENSITÉ - DENSITY 4500 pieds/ha 4500 feet/ha	VIEILLISSEMENT - AGEING Aucun None	NEZ - NOSE Nez sur les fruits exotiques, ananas, abricots, fruits de la passion. <i>There's exotic fruit on the nose with lots of pineapple, apricot and passion fruit flavours.</i>
RENDEMENT - YIELD 40 hl/ha	VOLUME 8.000 bouteilles	BOUCHE - PALATE Après une attaque souple, la bouche se révèle fraîche et gourmande, avant de se conclure sur une finale rafraîchissante aux notes d'agrumes. <i>After a supple attack, this wine reveals its generosity and greediness on the palate with a long finish on citrus hints.</i>
AGRICULTURE Agriculture Biologique <i>Organic</i>	ALCOOL - ALCOHOL 13,5% vol	ACCORDS METS/VINS - PAIRING Volaille, risotto, fromages (camembert, comté), blanquette de veau. <i>Poultry, risotto, cheese (camembert, Comté ..), veal stew.</i>
CÉPAGES - VARIETIES 90% roussanne 10% terret blanc	SUCRE RÉSIDUEL SULFITE SUGAR, SULPHITE <0,8 g 50 ml/litre : sulfite total 15ml/litre : sulfite libre	

DOURBIE.

