

MARIUS

ROUGE / RED

AOP LANGUEDOC

Culture	Vinification	Dégustation - Tasting
SOL - SOIL Sol argilo-calcaire et présence de galets roulés <i>Clay-limestone</i>	CONTENANT - TANK Cuve inox et béton <i>Stainless steel and concrete tank</i>	COULEUR - COLOR Robe rubis. <i>Ruby.</i>
DENSITÉ - DENSITY 4500 pieds/ha 4500 feet/ha	VIEILLISSEMENT - AGEING Syrah: Foudre, barrique: 6/10 mois <i>Wooden tun, barrel: 6/10 months</i>	NEZ - NOSE Nez précis mêlant fruits rouges (groseille, framboise, cerise) et réglisse, le tout relevé d'une touche poivrée. <i>Focused nose intermixing redcurrant, raspberry, cherry, a peppery touch, liquorice.</i>
RENDEMENT - YIELD 40 hl/ha	VOLUME 20.000 bouteilles	BOUCHE - PALATE Bouche ample et sensation de légèreté, notes gourmandes et évolution sur des tanins soyeux. Joli vin franc et polyvalent. <i>Ample palate with a feeling of lightness, compelling notes recalling the nose and silky tannins mid-palate. A lovely clean, versatile wine.</i>
AGRICULTURE Agriculture Biologique <i>Organic</i>	ALCOOL - ALCOHOL 14% vol	
CÉPAGES - VARIETIES 50% cinsault 25% syrah 25% grenache	SUCRE RÉSIDUEL SULFITE SUGAR, SULPHITE <0,8 g 50 ml/litre : sulfite total 15ml/litre : sulfite libre	ACCORDS METS/VINS - PAIRING Canard, magret aux figues, boeuf, barbecue, viande rouge grillée, plat mijoté. <i>Duck with figs, beef, barbecue, grilled red meat, simmered dish.</i>

