

# Marius Blanc — White

DOURBIE.



Une robe jaune claire aux légers reflets argentés. Un nez sur l'ananas victoria, abricot, et notes florales. Après une attaque souple la bouche se révèle fraîche et gourmande avec une finale très aromatique.

A light yellow color with silvery highlights. A nose of victoria pineapple, apricot and floral notes. After a supple attack, the palate is fresh and greedy, with a highly aromatic finish.

# Marius Blanc — White 2023

Marius mise sur le peps du Terret Blanc et la douceur du grenache gris, qui lui confère un nez poudré et une bouche suave. Une vague tendre, empreinte de fines notes florales, qui ne demande qu'à déferler sur des plats légèrement relevés.

Marius relies on the pep of Terret Blanc and the softness of grenache gris, giving it a powdery nose and a suave mouthfeel. A tender wave, imbued with fine floral notes, just waiting to break over slightly spicy dishes.

## Description

APPELLATION  
Pays d'Hérault

CÉPAGE — GRAPE VARIETY  
Grenache Gris majoritaire  
Terret Blanc

TEMPERATURE DE SERVICE  
10-12°C.

POTENTIEL DE GARDE  
KEEPING POTENTIAL  
2 à 3 ans.  
2 to 3 years.

VENDANGES — HARVEST  
Vendanges nocturnes.  
Night harvest.

## Culture

AGRICULTURE  
Agriculture Biologique.  
Organic agriculture.

TERROIR  
Vignoble (15-35 ans) sur un sol argilo-calcaire et marnes blanches. Sélection parcellaire.  
Vineyard (15-35 years old) on clay-limestone soil and white marl. Parcel-by-parcel selection.

SOL — SOIL  
Argilo-calcaire et marnes blanches.  
Clay-limestone and white marls.

DENSITÉ—DENSITY  
4500 pieds/ha.  
4500 feet/ha.

RENDEMENT—YIELD  
45 hl/ha.

## Vinification

CONTENANT — TANK  
Cuve inox thermorégulée.  
Temperature-controlled vat.

VIEILLISSEMENT — AGING  
Aucun.  
None.

ALCOOL — ALCOHOL  
12,5 % vol.

## Accords mets/ vins — Pairing

Volaille, risotto, fromages (camembert, comté), poêlée d'udon cresson et oeuf, blanquette de veau, tarte rustique courgette, burrata, et parmesan.

Poultry, risotto, cheese (Camembert, Comté), pan-fried udon watercress and egg, veal stew, zucchini burrata and parmesan rustic tart.

## Distinctions — Awards

Tim Atkin : 92/100.