

Marius Rouge — Red

DOURBIE.



Une robe grenat aux reflets brillants. Un nez délicat de griottes et de cassis. Des tanins présents, ronds et fondus sur un très beau fruit, gourmand et frais, qui laissent paraître une finale équilibrée pleine de fraîcheur et veloutée.

Garnet red with bright highlights. A delicate nose of Morello cherries and blackcurrant. Clear, rounded, smooth tannins against beautiful, generous fresh fruit, giving way to a finish full of freshness. A well-balanced, velvety finish.

Marius

Rouge — Red 2021

Issu d'un assemblage légèrement gaillard, Marius est un vin au caractère joufflu et fruité. Ses tanins souples se dévoilent avec pudeur pour caresser le palais. Un nectar qui colle à toutes les obsessions du moment.

A lively blend, Marius is a wine with a gently mischievous, fruity character. Its supple tannins modestly unveil themselves to caress the palate. A nectar to match all the emotions of the moment.

Description

APPELLATION
Languedoc

CÉPAGE — GRAPE VARIETY
Cinsault 50%
Grenache 25%
Syrah 25%

TEMPERATURE DE SERVICE
13-15°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 en terrasse.
Sélection parcellaire.
Terraced vineyard.
Grapes selected plot by plot.

SOL — SOIL
Argilo-calcaire et présence de galets roulés.
Clay-limestone with rounded pebbles.

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

RENDEMENT — YIELD
40 hl/ha.

Vinification

CONTENANT — TANK
Cuve inox et béton.
Stainless steel and concrete vat.

VIEILLISSEMENT — AGING
Assemblé en foudre : 10 mois.
Blended in wooden tun : 10 months.

ALCOOL — ALCOHOL
13,5 % vol.

Accords mets/ vins — Pairing

Magret de canard aux figues, bœuf, barbecue, viande rouge grillée, plat mijoté.
Duck with figs, beef, barbecue, grilled red meat, simmered dishes.