

Marius
Blanc – White

DOURBIE.



Une robe jaune pâle aux subtils reflets argentés.
Au premier nez, une belle minéralité qui s'ouvre
sur des notes délicates de genêt.
En bouche, une attaque franche et un équilibre
harmonieux entre la salinité du Terret et la
minéralité du Grenache Gris.
La finale iodée se prolonge avec d'élégants petits
amers, apportant une touche de complexité et
de fraîcheur.

A pale yellow robe with subtle silver reflections.
On the nose, a beautiful minerality unfolds into
delicate notes of broom flowers.
The palate is crisp, offering a harmonious
balance between the salinity of Terret and the
minerality of Grenache Gris.
The iodized finish lingers with elegant bitters,
adding depth and freshness.

Marius
Blanc – White 2024

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
Terret Blanc 70%
Grenache Gris 30%

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 sur un sol argilo-calcaire et marnes blanches.
Sélection parcellaire.

Vineyard 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 thermo-régulée.
Temperature-controlled vat.

VIEILLISSEMENT — AGING
Aucun.
None.

ALCOOL — ALCOHOL
12 % vol.

Accords mets/
vins — Pairing

Volaille, risotto aux asperges vertes de Camargue, pâtes aux palourdes, sole meunière, gravlax de saumon, coques en persillade.

Poultry, risotto with green asparagus from Camargue, pasta with clams, sole meunière, salmon gravlax, cockles with garlic and parsley

Distinctions —
Awards

2023 :
Tim Atkin : 92/100.

Jancis Robinson : 16,5.

Concours de la Vallée de l'Hérault : Médaille d'Or.