

Marius
Rouge – Red

DOURBIE.



Une robe grenat aux reflets brillants. Un nez délicat de fruits rouges (griottes), fruits noirs (cassis) et des notes mentholées. Des tanins présents, ronds et fondus sur un très beau fruit, gourmand et frais, qui laissent paraître une finale pleine de fraîcheur.

A garnet-red color with brilliant highlights. A delicate nose of red fruits (Morello cherries), black fruits (blackcurrants) and mentholated notes. Tannins that are present, round and melted on a beautiful fruit, greedy and fresh, with a finish full of freshness.

Marius

Rouge – Red 2023

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
Pays d'Hérault

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

TEMPERATURE DE SERVICE
13-15°C.

POTENTIEL DE GARDE
KEEPING POTENTIAL
5 ans.
5 years.

VENDANGES — HARVEST
Vendanges nocturnes.
Night harvest.

Culture

AGRICULTURE
Agriculture Biologique.
Organic agriculture.

TERROIR
Autour du vignoble
Sélection parcellaire.
Around the 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
14 % vol.

Accords mets/ vins — Pairing

Magret de canard aux figues, boeuf, barbecue, viande rouge grillée, blanquette de légumes au curry, spaghetti à la tomate, aux asperges et à l'ail confit.

Duck breast with figs, beef, barbecue, grilled red meat, vegetable blanquette with curry, spaghetti with tomato, asparagus and garlic confit.