

Sentiers du Sud

Marselan

Région	Languedoc	Terroir	Argilo-Calcaire
Appellation	IGP Pays d'Oc	Degré	14,5°
Cépages	Marselan	Rendement	50 Hl/Ha

Dégustation / Tasting

Ce vin à une belle robe rubis profond. Le nez est fruité et floral. Cette cuvée donne un vin complexe, parfumé, équilibré avec des tannins fondus.

La bouche mêle des notes de cacao, cassis, figue et épices. Un vin harmonieux à la finale ronde et souple parfait en accompagnement de viande grillée.

This wine has a beautiful and deep ruby colour. The nose is fruity and floral. This wine offers a complex wine, perfumed, balanced with melted tannins. The mouth combines notes of cocoa, blackcurrant, fig and spices. A harmonious wine with round and supple finish to perfect for grilled meats.

Service 18°

Conservation / Ageing potential

3 à 5 ans / 3 to 5 years

Vinification / Wine making process

Vinification traditionnelle, vendange égrappée et macération traditionnelle.

Traditional maceration with destemming grapes.

Élevage / Breeding

Cuve traditionnelle / Traditional tanks.

Conditionnement / Packaging

Bouteille Bordelaise, carton de 6 bouteilles, palettes de 600 bouteilles.
Bordelaise bottle, packs of 6 bottles, pallets of 600 bottles.



Cantabric