

Marcel est un bon vivant, quelqu'un de vrai au caractère bien trempé. Amoureux de valeurs authentiques, il ne s'encombre pas des conventions. A l'aise dans son débardeur, c'est le bon copain, direct et sincère qu'on aimerait tous connaître. Sa générosité et sa bonne humeur sont communicatives. Et on ne se lasse pas de ses histoires qui racontent la garrigue, les terres gorgées de soleil et les siestes sous la tonnelle. De ses racines, il a conservé une authenticité paysanne à l'accent chantant. Il est tout simplement épatant. Marcel, c'est aussi une cuvée emplie de bonne humeur, qui se joue des codes traditionnels avec beaucoup d'humour, de tendresse et de saine désinvolture.



Cépage:

100% Grenache Noir

Pays d'Oc - Indication Géographique Protégée



Le vignoble

Type de sol : argilo-calcaire de type lagunaire

Age moyen des vignes : 20 ans

Taille : guyot simple

Vendanges : mécanique de nuit afin d'éviter l'oxydation

Rendement moyen : 60hl/ha

Densité de plantation : 4400 pieds/ha

Altitude : 100 m

Climat : méditerranéen



Caractéristiques du vin

- Alcool : 12.5%
- Sucre : 3 g/l
- Acidité totale: 3.5 g/l
- pH: 3,3



Vinification

Egrappage des raisins. Pressurage pneumatique direct. Débourage à 10°C et filtration des bourbes. Fermentation pendant 2 semaines en moyenne à 17°C avec une levure sélectionnée. Elevage sur lies fines pendant 3 mois avant la mise en bouteille



Notes de dégustation

Robe : Couleur saumon pâle avec des reflets gris intrigants.

Nez : Nez net et expressif de fruits rouges tels que la framboise.

Bouche : Bon équilibre entre le fruit et le caractère du vin.

Accords mets et vins : Servir frais, à savourer seul ou avec de la charcuterie, des plats exotiques, une volaille grillée et des salades estivales.