



MARCILLAC AOC  
VIN DU SUD OUEST DE LA FRANCE

ROUGE / RED - 2007



• **Cépage & vignoble**

100 % Mansois, vignoble en terrasses avec des pentes spectaculaires qui évoquent le paysage de la Côte Rôtie !

• **Terroir & climat**

Sols de rougiers, typiques du vallon (sols argileux mêlés à un complexe ferreux et surplombés par des plateaux calcaires).

Climat continental (très froid l'hiver, chaud & sec l'été)

• **Vinification & élevage**

Vinification en cuves inox thermo-régulées, et macération de 20 jours environ.

Elevage en cuves pour préserver la fraîcheur et le fruit de ce cépage. Pas d'élevage en bois.

Mis en bouteille en juillet 2009.

• **Dégustation**

Nez montant de poivron rouge, de fleurs et une pointe épicée, voir légèrement fumée.

Bouche souple, fraîche avec une grande buvabilité.

Finale fraîche avec des tannins légers.

• **Conseil de garde et de service**

2009 - 2012

Un vin de comptoir, à servir sur des viandes blanches, des charcuteries, entre amis, à l'apéritif...

Peut être rafraîchi (12/14°C) pour lui apporter encore plus de polyvalence !

• **Conditionnement**

Carton de 12 bt x 750 ml debout

Bouchon synthétique

Pallettes de 50 cartons de 12 bt

• **Grapes & vines**

100% Mansois, with spectacular slopes reminiscent of Côte Rôtie countryside !

• **Terroir & climate**

Typical « rougiers » soils : clay dominant with iron complexes with limestone plateaux. Continental climate (very cold winter and dry & hot summer)

• **Vinification & ageing**

Vinification in stainless steel vats, temperature controlled. 20 days maceration.

Ageing in vats to retain the freshness & fruit expression of this original grape. No oak ageing.

Bottled in July 2009

• **Tasting notes**

Expressive nose with red pepper, floral touch and hints of spices. Slightly smoked.

Supple mouth, fresh and easy drinking. Medium body.

Fresh final with silky tannins.

• **Cellar potential & service recommendation**

2009 - 2012

A wine for all occasions : by itself with cheese or ham, sausages, chicken, veal...

May be served slightly chilled (12/14°C) and pairs with lots of different dishes (smoked or grilled fishes...)

• **Packaging**

12 bt x 750 ml boxes

Synthetic cork

Pallets of 50 cases x 12 bt