

Domaine de Marchandise



Rosé AOC Côtes de Provence 2012

Tibouren 30%, Grenache 40%, Mourvèdre 10%,

Syrah 20%

Dégustation :

- Robe claire saumonée aux reflets rose pâle.

- Nez puissant de fruit mûrs, avec une dominance de pêche blanche.

On retrouve des notes de poire, d'agrumes et de fruits exotiques qui souligne la fantaisie de ce millésime 2012.

- Bouche ronde et charnue d'une grande longueur, aux arômes pêche de vigne et de fruits de la passion.

Se déguste frais et dans l'année - Caudalie : 14

Géologie :

Exposition Sud, sols argilo-calcaire (Argiles bleues poudingues).

Terroir particulièrement frais et peu sensible à la sécheresse.

Culture :

Enherbement permanent, engrais naturel, vendanges mécaniques, rendement 50hl/ha.

Vinification :

Macération pelliculaire à froid et thermovinification à 18°C.

Rouge AOC Côtes de Provence 2010



30% Grenache, 40% Syrah, 30% Mourvèdre.

Dégustation :

Vin à la couleur intense. Un nez de fruits rouges et d'épices, enrichis par une note balsamique. La bouche est dense, charnue, épicée puis fruitée, aux tanins intenses.

Géologie :

Exposition Sud, sols argilo-calcaire (Argiles bleues poudingues).
Terroir particulièrement frais et peu sensible à la sécheresse.

Culture :

Enherbement permanent, engrais naturel, vendanges manuelles, et partiellement en caisse. Rendement 45hl/ha.

Vinification :

Elevage d'une partie de la production en fûts de 6 hl afin d'apporter un léger arôme de bois.

