

Cuvée Victorey *A.O.C. Saint-Chinian*

Le Domaine Fontaine Marcousse est situé au sud de l'appellation Saint-Chinian, sur un ancien corail de l'ère secondaire. Les parcelles sont regroupées autour d'une source, où elles forment une véritable clairière en plein cœur de la garrigue.

La cuvée Vitorey 2007 est sélectionnée par le guide des vins Gilbert & Gaillard 2010 avec l'excellente note de 89/100 qui la hisse parmi les toutes premières réussites de l'appellation St Chinian.

Cépages: Grenache (50 %), Syrah (50 %).

Rendements: 45 à 50 hl / ha.

Élevage: De 9 à 10 mois en vieux fûts de chêne.

Analyse: 13 % alc. / vol.

Récolte: Vendange manuelle. Égrappage.

Vinification: Traditionnelle. Cuvaision de 30 à 35 jours.

Dégustation: *Belle robe grenat brillant. Nez intense avec des notes de fruits rouges, de groseille, de poivre, de vanille et une pointe florale. Est puissant en bouche, aux tannins fermes et bien équilibrés.*

Service: *Entre 16 et 18 °C, pour accompagner un plat de viandes en sauces, de l'agneau, un fromage de chèvre, des lentilles aux saucisses.*

Potentiel de garde: *Peut encore se bonifier pendant 3 ans.*



Code :

Prix : \$

Format : 750ml