



LA MADRAGUE



MARCEAU ROSE BLANC 2022 VIN DE FRANCE BIO

Assemblage

Grenache, Cinsault.

Vinification et Élevage

Vendange manuelle. Vinification exceptionnelle à l'identique d'un Blanc de Noir en Champagne. Pressurage direct avec sélection des jus au cœur de la cuve.

Dégustation

Robe jaune pâle aux légers reflets rosés. Au nez, des notes délicates de Jasmin et de fleurs de lys. Une bouche ample et soyeuse aux arômes de fruits à chair blanche. Belle minéralité en fin de bouche.

Accords

il sera idéal sur une grillade de calmars aux herbes, des bruschettas parmesanes aux asperges, linguine aux coquillages ou un couscous aux légumes.

Potentiel

Optimum de garde 12 mois.

Analyses

Alcool : 12,5%.

Terroir : sols sablo-schisteux, peu ou moyennement profonds.

Age des vignes : 15 ans.

Viticulture : bio depuis 2014.

Servir à une température entre 10 et 12°C.

Le Domaine de la Madrague
Boulevard de Gigaro • 83420 • La Croix-Valmer
www.lesvinsdelamadrague.com
Tél. 04 94 49 04 54

