

Collection

AUTOMNE / HIVER 2023



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

DOMAINE DE SALIÈS

Rouge

Couleur : Rouge

Cépages : Marselan 95%, Grenache 5%

Millésime : 2022

Prix public indicatif au caveau : 5,50€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Argilo-calcaire

Vinification : Vinification à basse température (entre 18 et 20°C) durant la première moitié de la fermentation, avec des remontages courts mais quotidiens. À la deuxième moitié de la fermentation, cuvaison à chaud (28°C), puis décuvage avec séparation des presses.

Rendement : 80 hl/ha

Nombre de bouteilles : 9 000

Élevage : Fibre de verre

Méthode de culture : Haute Valeur Environnementale

Degré d'alcool : 13,5%

DÉGUSTATION

Robe : Grenat.

Nez : Petits fruits rouges et noirs.

Bouche : Souple et gourmande, avec néanmoins du relief tout le long de la dégustation. Les tanins du Marselan sont fondus et la rondeur du grenache les enrobe.

SERVICE

Température : 22°C

Accords mets et vins : Côtelettes d'agneau ou un civet de lapin.

Conditionnement : 75 cl



DOMAINE DE SALIÈS - 34310 QUARANTE

+33 (0)6 75 43 04 45 - chateaudesalies@gmail.com - www.domainedesalies.com