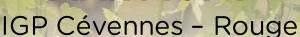
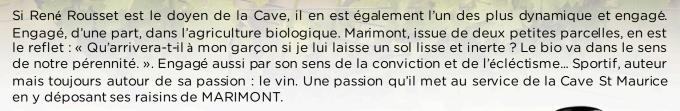




# MARIMONT







Géologie du sol : Colluvions de bas de pente avec galets

Encépagement : Merlot, Syrah, Grenache

<mark>Âge des vignes</mark> : 20 à 40 ans.



Vinification : Macération et fermentation en cuve thermo-

régulée.

Elevage : 24 mois en fûts de chênes.

**TAV**: 14% vol

Rendements: 50 hl/ha

## - Aspect visuel :

Robe grenat avec beaucoup de brillance.



#### Aspect olfactif:

Parfums de fruits noirs, arômes torréfiés subtils.

### Aspect gustatif

Un vin fin et rond, à la fois gourmand et suave. La finale est longue avec des tanins bien fondus.



#### Accords mets et vins :

Cuisine savoureuse, gibiers et desserts chocolatés.



Température de service : 18°.

Durée de conservation : 3 à 5 ans.





VELOPPEMEN DURABLE

