

## LA MARQUE

"Chaise Longue" est une gamme élaborée par notre vigneron particulièrement précis et consciencieux dans sa recherche de la perfection, en sélectionnant uniquement des raisins issus de vignobles haut de gamme du Languedoc.

Les vins de cette gamme sont originaux, rares et précieux comme peut l'être le design de l'étiquette "Chaise Longue".

## TERROIR

Le Marselan est un cépage méditerranéen rare et précieux qui exprime son potentiel exceptionnel sur des terroirs ensoleillés et peu productifs, avec des sols rugueux composés de graviers et de galets.

Ce cépage est un croisement entre le Cabernet Sauvignon et le Grenache. Les vins issus du Marselan ont tendance à être profondément colorés et incroyablement faciles à boire grâce à leur douceur en bouche et à leur bon niveau d'acidité.

## VINIFICATION

Le processus de vinification est conçu pour créer un vin généreux et complexe. Les raisins sont récoltés lorsqu'ils atteignent le niveau de maturité parfait. Toutes les baies sont égrappées pour macérer à 5°C dans une atmosphère inerte pour éviter l'oxydation et extraire les arômes subtils et les tanins. Elles fermentent ensuite à une température de 26 à 28°C, pendant laquelle les jus sont plongés et remontés. Nos œnologues pilotent ce processus grâce à des dégustations quotidiennes. La période de macération dure 30 jours au total. Le vin est élevé pendant 6 mois dans des cuves en acier inoxydable, sur ses lies fines.

## NOTES DE DÉGUSTATION

Robe rubis foncé et intense avec des reflets violets dans le verre. Le nez est épicé avec des notes de poivre noir et de violette. De beaux arômes de mûre et de cassis se dévoilent. Ce vin offre une sensation en bouche riche et dense, suivie de saveurs concentrées. La finale est longue et juteuse avec des tannins subtils.

## ACCORDS METS ET VINS

Dégustez ce vin à température ambiante, avec un steak et des frites, un ragoût de bœuf ou un plat de pâtes.

# CHAISE LONGUE



IGP Pays d'Oc

**MARSELAN**

CC6 -75CL