

MARVÈS
IGP PAYS D'OC

MARVÈS

*IGP Pays d'Oc
En agriculture biologique
depuis 22 ans*

SITUATION GÉOGRAPHIQUE:

Idéalement situé entre la grande plaine du Minervois et les côteaux des causses de Minerve, sur la commune de Cesseroas.

APPELLATION:

IGP Pays d'oc

CEPAGES:

C'est un mono-cépage Cabernet issu des parcelles conduites en agriculture biologique depuis 1998, qui permet au vin d'exprimer pleinement les caractéristiques de son terroir.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE:

À leur arrivée dans le chai, les raisins sont éraflés puis vinifiés en cuve béton traditionnelle. La macération en cuve dure environ 3 semaines, le temps nécessaire à l'affinement des tanins.

DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VIN:

Robe rouge rubis aux reflets bleutés.

Nez expressif de fruits rouges (framboise, groseille)

Très belle attaque en bouche de fruits frais, les tanins sont présents, avec un bel équilibre.

Marvès est l' incontournable des apéritifs dînatoires, et accompagne une viande grillée, un tian de légumes, un plateau de charcuterie et de fromages.

