

Château Maris Natural Selection

Catégorie de produit	Vins Rouges
Cépage	80 % Syrah, 17 % Grenache, 3 % Carignan
Appellation	Minervois-Cru-la-Livinière (AOC)
Producteur	Château Maris
Pays	France
Région	Languedoc-Roussillon
Format	750 ml
Degré d'alcool	14,5 %
Disponible	Québec
Statut SAQ	Spécialité par lot

Terroir

Natural Selection est un assemblage de Syrah et de Grenache, issue d'une parcelle de 20 Ha sur des sols argilo-calcaire et de grès. C'est un vin d'appellation Cru La Livinière. L'étiquette a été élaborée avec l'aide de John Daponte du BRDG Brooklyn.

Vinification et vieillissement

Appliquant la biodynamie, nos démarches sont naturelles, avec le minimum d'intervention. Macération à 28 °C et fermentation pendant 10 jours à 23 °C en cuve béton. L'extraction se fait par pigeage et remontage tout au long de la macération de 4 semaines. Élevage 12 mois en foudre et cuve cimenté.

Caractéristiques

Arômes de fruits épicés noirs, de poivre moulu, d'herbes sauvages, et d'olives. En bouche, il est souple et chargé en fruit avec une riche structure, des tannins soyeux et aromatiques. Natural Selection est structuré, généreux et épicé. La fin de bouche est longue et délicate.

Médailles / Revue de presse

90 Pts Jeb Dunnuck Natural Selection 2012: "Medium bodied, racy, and pure on the palate, with a lovely, elegant texture that's lifted by the wines"

Autres informations

Potentiel de garde : 3-5 ans

Code produit

Québec : 12587435

