

MARIS CHÂTEAU MARIS - Naive MINERVOIS

Ce Grenache sans soufre ajouté révèle la beauté du terroir de La Livinière. Issu de vieilles vignes en forme de gobelets, le vin a une personnalité unique, parlant de fruit, de terroir vivant et d'harmonie. Un délice pur, frais, naïf mais avec de fortes convictions.

Vinification

La vinification est réalisée en cuve béton, extraction et pompage léger pendant 4 semaines de macération.

Vieillessement

4 mois en cuves beton.

Certifications

Organic Wine- BCorp
Demeter – Biodyvin –
Suitable for Vegans

Cépages

GRENACHE(80%) CARIGNAN(20%)

Notes de dégustation

La couleur est rouge foncé avec des reflets violets. Arômes élégants de fruits rouges (grenade, cerise) et d'herbes sauvages méditerranéennes. La bouche mi-corsée séduit par sa fraîcheur, sa rondeur, son caractère juteux et vibrant. Potentiel de garde: 3-5 ans.

Accords met vins

Jambon cru, gratin dauphinois,
salade de betteraves aux noix

Temperature

15-16°C

Volume

75 cl

Alcohol

14,5%

Léger

Corsé

Fruité

Epicé

Souple

Tannique

Disponible

