

VORDY
DOMAINE

Cuvée Éphémère
N°1

100% Marselan
Sols : argilo-calcaire

Vinification :

Le Marselan est égrappé puis fermentation de 4 semaines avec remontages et délestage pour cibler les arômes du cépage. Elevage de 4 mois en cuve.

Dégustation :

Une belle intensité aromatique de mûre et de framboise, relevée de délicates notes fumées.

Une bouche charnue, généreuse, avec une belle longueur soutenue par une sucrosité gourmande et une texture soyeuse.

Accords mets-vin :

parfait pour accompagner une cuisine méditerranéenne, des viandes rouges ou tout simplement à savourer entre amis.

Garde :

2 à 5 ans

