

Domaine Maréchal

Un terroir, une culture, la passion d'un paysan vigneron qui se traduit à travers ses cuvées.



MONDEUSE - CUVÉE DÉSIR DES DUCS

Une robe assez soutenue, framboise à reflets grenat. Un nez au **parfum de fruits rouges** (cassis, myrtille...). Une attaque vive en bouche, d'une belle **puissance, fruitée** et légèrement **épicée**, qui devrait évoluer avec le temps.

SURFACE

1 hectare

DENSITÉ DE PLANTATION

6 500 pieds à l'hectare

CÉPAGE

Mondeuse 100 %, cultivée en coteau enherbé sur un sol argilo-calcaire

MODE DE CULTURE

Palissage manuel, amendement organique, en conversion biologique, ...

AGE MOYEN DES VIGNES

15 ans, que j'ai personnellement plantées

VINIFICATION

Vendange mécanique, égrappage, macération de 12 jours pour extraire la couleur et les tanins. Collage et filtration douce pour conserver les arômes

CONDITIONNEMENT

Bouteille sérigraphiée SAVOIE, bouchon Nomacorc Green, carton de 6 bouteilles

CONSEIL & SERVICE

Déboucher une demi-heure avant de servir, à une température de 14 à 16°C

ACCORD METS & VINS

En apéritif, avec des charcuteries, des viandes et des fromages fermiers, ...

