

COOPERATIVA MARRENON

IGP MÉDITERRANÉE

LES GRAINS-MARSELAN 2022



Vinificación:

La temperatura se controla durante el encubado y el prensado. Poco trabajo del orujo para preservar los taninos aterciopelados. Maceración corta de 8 días.

Suelo:

Viña de altitud y situada al interior de un parque natural al sur de Francia. Parcelas de arcilla calcarea en una pendiente con plena exposición al sol.

Nariz:

Buena potencia aromática, con notas de arándanos maduros y moras, notas balsámicas al final.

Boca:

Cuerpo redondo, taninos ligeros, buena consistencia, su dulzor natural potencia las notas de moras, ciruelas y frutillas. Final afrutado con un ligero regaliz.

Maridaje:

Al aperitivo, con bruschetas, salami, pastas en salsa, longanizas y chorizos.

Temperatura del servicio: Servir a 14° - Abrir 30 m. antes de degustar.

Bodega: Cooperativa Marrenon

Cepa: 100% Marselan.

Denominación de origen: IGP Méditerranée.

Alcohol: 13,5°.