

PRODUIT : MARCIANICUS

CODE :

APPELLATION : AOC Coteaux du Languedoc - Grès de Montpellier

COULEUR : Rouge

MILLESIME : 2008

DEGRE : 14%

TERROIR : Galets roulés.
Parcelles sélectionnées (niveau 1) exceptionnellement ensoleillées, et exposées à un vent régulier et asséchant (le mistral).

<u>CEPAGES</u>	<u>%</u>	<u>RENDEMENTS</u>	<u>AGE DES VIGNES</u>
Mourvèdre	80 %	45 hl / ha	15 ans
Grenache Noir	20 %	inférieur à 40 hl / ha	20 ans

VINIFICATION : Vinification traditionnelle de 25 jours. Vendanges égrappées sur les deux cépages.
Pressurage doux et fermentation malo-lactique.
Elevage en cuve pendant 6 mois et affinage en bouteille.

DEGUSTATION : Robe rouge profond.
Notes de torréfaction, réglisse et garrigue.
Tanins soyeux, bouche ample et longue où l'on retrouve les notes de garrigue et d'épices.
Puissant et équilibré.

SERVICE : A servir chambré, vers les 17-18°. Aérer de préférence avant le repas.

GARDE : 5 ans

DIVERS : Marcianicus est le premier nom donné à Saint Geniès des Mourgues, lors de sa fondation sous l'ère romaine.
Parfait sur une côte de boeuf, l'agneau aux herbes de provence, le fromage.
Bouteille bourgogne. Existe en 37,5 cl.
Sélectionné par le Guide hachette des Vins 2007 (millesime 2004)

