

100% MARSELAN VIN DE PAYS D'OC

DOMAINE VILLEPEYROUX FOREST

LE CEPAGE :

Le Marselan est un cépage noir issu d'un croisement réalisé en 1961, entre le Cabernet-Sauvignon et le Grenache noir. Ce cépage a été introduit dans le vignoble de la Vallée du Rhône, du Languedoc, en Suisse, en Californie et en Espagne.

Les grappes de Marselan sont de petites à moyenne taille et de forme allongée. Ses baies, généralement arrondies, sont peu juteuses et ont une couleur de peau noir violet.

Le Marselan a un faible rendement puisqu'il faut près de 160 kg de vendanges pour obtenir une centaine de litre de jus de raisin. Il donne un vin rouge bien concentré avec des arômes d'épices et de fruits.

LA VINIFICATION:

-A l'arrivée au chai, la vendange est éraflée et foulée avant d'être mise en cuve inox thermorégulée.

-Le travail d'extraction est important dès l'encuvage, à froid, avant le départ en fermentation (délestage et remontage) afin d'obtenir une belle couleur et de favoriser les arômes variétaux.

-La fermentation se fait à des températures contrôlées (22-25°), avec un travail d'extraction adapté au profil de chaque cépage et au potentiel du millésime.

-Le temps de macération est volontairement court (7 à 12 jours) afin de garder la fraîcheur du fruit et la caractéristique du terroir.

La Dégustation:

-Nez flatteur de fruits rouges, fraise, mêlés d'épices avec une nuance lactée.

-Belle rondeur en bouche, soutenue par une structure tannique fondue très agréable.

-Accords: fromage de chèvre frais, dessert au chocolat, filet mignon de veau, foie gras

-A consommer dès à présent autour de 16° ou à conserver 2/3 ans.

