



Marselan-Syrah

APPELLATION : I.G.P. COTES DE THAU

MILLESIME : 2020

TERROIR : SITUE EN BORDURE MARITIME LE DOMAINE BENEFICIE D'UN CLIMAT TYPIQUEMENT MEDITERRANEEN. LES HIVERS SONT DOUX ET LES ETES SONT CHAUDS AVEC UN ENSOLEILLEMENT IMPORTANT. C'EST UN CLIMAT SAIN A CAUSE DES VENTS FREQUENTS QUI FREINENT LE DEVELOPPEMENT DES MALADIES. LES VENTS MARINS APPORTENT DE LA FRAICHEUR PENDANT L'ETE.

CEPAGES : MARSELAN 50 %, SYRAH 50 %.

LE MARSELAN EST ISSU D'UN CROISEMENT ENTRE LE CABERNET-SAUVIGNON ET LE GRENACHE NOIR, REALISE EN 1961 AU DOMAINE DE VASSAL (MARSEILLAN-PLAGE).

CE CEPAGE RICHE EN POLYPHENOLS POSSEDE LA SOUPLESSE DU GRENACHE ET LA ROBE DU CABERNET-SAUVIGNON. IL DONNE UN VIN ROUGE CONCENTRE AVEC DES AROMES D'EPICES ET DE FRUITS.

LE MARSELAN, RAPPELANT LES AROMES DU GRENACHE SE MARI BIEN AVEC LA SYRAH QUI EVOQUE LES EPICES.

VINIFICATION : AVANT LE REMPLISSAGE DE LA CUVE LES RAISINS SONT EGRAPPES SYSTEMATIQUEMENT ET REFROIDIS AUX ENVIRONS DE 5°C. LA MACERATION PREFERMENTAIRE A FROID QUI DURE ENVIRON UNE SEMAINE PERMET UNE MACERATION SANS ALCOOL PENDANT LAQUELLE S'OPERE UNE DIFFUSION SELECTIVE DE CERTAINS COMPOSES HYDROSOLUBLES DU RAISIN : PIGMENTS, AROMES, POLYSACCHARIDES, TANINS.

QUELQUES REMONTAGES SONT ENSUITE EFFECTUES PENDANT LA FERMENTATION ALCOOLIQUE. LA DUREE DE LA MACERATION TOTALE VARIE ENTRE 10 ET 25 JOURS, SUIVANT LA DEGUSTATION. L'ELEVAGE S'EST EFFECTUE EN CUVE.

PRESENTATION : BOUTEILLE BOURGOGNE.

CONDITIONNEMENT : CARTONS DE 6 BOUTEILLES DEBOUT. PALETTES EUROPE DE 600 BOUTEILLES.



Robe rouge, aux reflets violines.



Nez rappelant la réglisse et les fruits rouges



Attaque souple et fraîche. Les tannins sont souples.



Domaine Les Charmettes,
Route de Florensac, 34340 Marseillan, France
Nicolas ALCON : 06 22 30 43 75
alcon.nicolas@orange.fr
www.domainelescharmottes.fr