



**Les Libellules Marselan**  
IGP PAYS D'OC ROUGE

**ASSEMBLAGE**

100% marselan

**TERROIR**

Terrasses argilo-calcaires et très caillouteuses, sols chauds et maigres.

**VINIFICATION**

Vinification traditionnelle en cuve béton. Macération longue et percolation du chapeau de marc pendant 3 semaines après la fermentation alcoolique. Elevage en cuve.

**DEGUSTATION**

Robe rouge intense aux reflets carmin. Nez aux arômes intenses de fruits noirs, cassis, framboise. Bouche épicée et fruitée. Un vin riche et long en bouche, une finale très élégante.

**SERVICE**

Température de service 16°C à 18°C. Idéal pour accompagner un coq au vin ou des joues de porc à la moutarde.

**GARDE**

2 à 4 ans.

**GENCODS**

Bouteille : 3760188391297

Carton : 3760188391303

