



Maison Marlère SAS
CS 11030, 33081 Bordeaux
contact@marlere.com
www.marlere.com



L'ATELIER

AOC MADIRAN

ROUGE RACÉ

TANNAT, CABERNET SAUVIGNON

Vinification

Contrôle de maturité. Eraflage et foulage. Macération et fermentation sous contrôle de température. Elevage de 24 mois dont 3 mois en barrique avant le soutirage, l'assemblage et la mise en bouteille. Avant leur commercialisation, les bouteilles sont conservées plusieurs mois dans les chais climatisés à l'abri de la lumière.

Notes de dégustation

Robe pourpre. Nez intense et complexe. Souple en bouche, ce vin offre des notes de cassis et griottes, avec une structure puissante aux tannins ronds et épices.

Accords mets

Magrets et confits de canard, gibiers, daubes/ragouts, omelettes aux cèpes.

Température de service : 16°C

Potentiel de garde : A boire entre 4 et 12 ans

Taux d'alcool : 13,5% vol

Packaging 100% eco-conçu

