



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



Le Banquet Gourmet

AOC MADIRAN

ROUGE STRUCTURÉ

TANNAT, CABERNET SAUVIGNON

Vinification

Contrôle de maturité. Eraflage et foulage. Elevage de 24 mois dont 3 mois en barrique avant le soutirage, l'assemblage et la mise en bouteille.

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 épicés.

Accords mets

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

Température de service : 16°C

Potentiel de garde : A boire dans les 2 ans

Taux d'alcool : 13,5% vol

Packaging 100% eco-conçu