



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

  @maisonmarlere



CUVEE GASTRONOME

AOP MADIRAN

ROUGE PUISSANT

TANNAT, CABERNET FRANC, CABERNET SAUVIGNON

Vinification

Macération de 3 à 6 semaines

Fermentation à 28°C

Élevage en barrique, avec environ 30% à 50% de barriques neuves

Notes de dégustation

Vin qui s'équilibre grâce à sa puissance, ses fruits, aux notes de mûres et à ses tanins déjà fondus.

La texture est charnue, les arômes développés, ce qui promet une belle évolution.

Accords mets

Terrine de sanglier, côte de boeuf grillée, gigot, gibiers rôtis, chou farci aveyronnais, piperade...

Température de service : 16°C

Potentiel de garde : A déguster jusqu'à 8 / 10ans

Taux d'alcool : 13,5% vol

Packaging 100% eco-conçu

