



DÉGUSTATION :

Extraordinaire mariage du cabernet sauvignon et du grenache. La robe est d'un grenat sombre très profond aux reflets violet. Le nez, frais, est complexe, mêlant arômes de fruits noirs, fleur (violette) et épices. La bouche est ample et longue.

TASTING :

Deep, dense purple colour with spicy smoky wood fire barbecue aromas. Hugely concentrated, deliciously sweet tannins married with flavours of roasted bell-peppers produce a rich silky dark fruit sensation in the mouth. Impressive weight of pure fruit, firm, fully ripe tannins and a long impressive finish. Stunning and most unusual.

NOM DE CUVÉE		LE MARSELAN
NAME OF THE WINE		
APPELLATION		IGP COTEAUX DE NARBONNE
COULEUR		ROUGE / RED
COLOR		
CÉPAGE(S)	100% MARSELAN	
GRAPE VARIETIES		
PRODUCTION ANNUELLE		20 000 BT
ANNUAL PRODUCTION		
ÉLEVAGE	VINIFICATION ET ÉLEVAGE EN CUVÉ TRADITIONNELLE. AGED IN TRADITIONNAL TANK.	
AGING		