



AOC MARCILLAC « LES ROUGIERS »

| | |
|----------------|---|
| Appellation | AOC Marcillac |
| Terroir | <p>Les vins proviennent de vignes de plus de 50 ans. Elles sont plantées sur des coteaux abrupts :</p> <ul style="list-style-type: none"> ↳ éboulis calcaires en haut des coteaux ↳ rougiers permienen sous-sol , et sur le bas des coteaux |
| Assemblage | 100 % Fer Servadou , ou « mansois » |
| Vinification | <p>Vendanges manuelles. Macération de 35 jours en cuves inox thermorégulées. Extraction par pigeage, remontage, et délestage.</p> |
| Elevage | <p>Elevage dans des barriques en partie neuves pendant 12 mois. Mise en bouteille 2 ans après la récolte.</p> |
| Dégustation | <p>Robe rouge aux reflets violets. Nez de cassis, menthe, avec des notes épicées et poivrées. La bouche est charnue avec du fruit noir, une jolie trame affinée et des tanins fondus ; s'y ajoute une note vanillée apportée par la barrique. Ce vin peut être dégusté maintenant, mais il a aussi une aptitude de garde de 10 ans voir plus.</p> |
| Accompagnement | Servir à 14°-15° sur des viandes rouges, des gibiers, des viandes en sauce. |

