

ESTATE SELECTION

Découvreurs de Vins

www.estate-selection.com

MARIANNE - Rosé 2012 (750ml)

AFRIQUE DU SUD - Origine : Simonsberg-Paarl
Cépages : 100% Merlot

Marianne Estate est un domaine viticole de 36 hectares situé sur les contreforts de la montagne Simonsberg. Ce domaine produit en quantité limitée, des vins haut de gamme, réalisés dans une cave à la pointe de la technologie et du développement. Tous les raisins sont cueillis à la main et font l'objet pendant quelques années d'un procédé de traitement très élaboré dans des fûts de chêne français.

Christian Dauriac, propriétaire de Marianne Estate, participe à la fabrication de vin à Bordeaux depuis plus de 30 ans.

Il possède actuellement trois Châteaux à Bordeaux : le Château Destieux (Grand Cru Classé de Saint-Emilion), le Château Montlisse (Grand Cru) et le Château La Clémence (Pomerol). Christian Dauriac fait régulièrement appel à des spécialistes français pour conseiller le domaine, y compris le vigneron de renommée mondiale, Michel Rolland.

Dégustation

Une rose saumon pâle magnifique en couleur, ce vin présente des arômes intenses de fleurs de pétales de roses et fleurs de pêcher avec des arômes fruités de fraises, pamplemousse et un soupçon de litchi. Le vin présente une grande structure avec une acidité fraîche et persistante.

Accords Mets-Vins

Ce vin sera le compagnon idéal des saveurs estivales et accompagnera salades, poissons et viandes blanches. Vous l'apprécierez à l'apéritif.

Service

Vous pourrez le déguster idéalement servi à 8° pour ne rien perdre de son bouquet et de ses arômes.



+33 (0)6 61 80 13 26
infos@estate-selection.com

19, rue de Saint-Martin
Ouencé
28130 Saint-Martin-de-Nigelles
France

Les Sols

Les sols argileux sont de densité moyenne et une pluviosité de 800mm par an assure un recours minimal à l'irrigation.

Dans les Vignes et dans la cave

Les raisins ont été triés sur le volet et menés à maturité phenolical, conservés à 10 °C pour maintenir les arômes et donc la meilleure saveur possible. Les raisins sont pressés, en maintenant une température de 10 ° C et sont laissés en contact avec les peaux pendant une période de 2-3 heures pour donner une belle couleur saumon rose pâle.

Les raisins sont ensuite pressés doucement pour libérer un maximum de jus, et sont stockés dans en cuve acier pour le tassement. Le meilleur jus est choisi en utilisant une technique de mise en casiers et est transféré dans une autre cuve en acier inoxydable où la levure est ajoutée et la fermentation effectuée sur une période de 3 semaines à basse température.

ANALYSE

Alcool: 13,5% v / v

Sucre résiduel: 3,7 g / l

Acidité totale: 4,5 g / l

pH: 3,7

Potentiel de garde

3 à 4 ans

