

ESTATE SELECTION

Decouvreurs de Vins

www.estate-selection.com



MARIANNE - Selena 2011 (750ml)

AFRIQUE DU SUD - Origine : Simonsberg-Paarl
Cépages : Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Pinotage

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

Moyennement corsé et fruité, Selena offre des arômes de petits fruits rouges et des tannins déjà bien arrondis, avec un bel équilibre entre la fraîcheur du Cabernet et le côté plus épicé de la Syrah. Un vin léger, destiné à être bu dans ses premières années.

Accords Mets-Vins

Séléna accompagnera vos repas de viandes en sauce ou braisées. Sa saveur souple et délicatement corsée sera idéale sur une entrecôte grillée, un steak au poivre ou une grillade de porc.

Pensez-y lors de vos barbecues d'été pour accompagner brochettes et grillades.

Service

Vous pourrez le déguster idéalement servi à 17° 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

Les grappes de raisins sont cueillies à la main, séparément, dès qu'elles ont atteint leur maturité phénolique.

Dans la Cave

La fermentation se déroule sur une période de 2 à 4 jours. S'ensuit après une période de macération limitée à deux semaines. Le vin vieillit ensuite durant un an dans des tonneaux de chêne français. L'utilisation limitée du chêne facilite la naissance d'un vin jeune et facile à boire.

Potentiel de garde

3 à 4 ans

