

**CELLIER DES CHARTREUX***Marselan - "M"***VDP DU GARD****CÉPAGES**

100% Marselan conduits en Cordon de Royat.

Densité de 4 000 ceps / ha

Vendange mécanique.

**VINIFICATION**

Vinification traditionnelle avec cuvaison longue de 21 jours. Immersion du chapeau de marc par délestage. Elevage en fûts de chêne.

**TERROIR**

Sols argilo-calcaires

**NOTE DE DÉGUSTATION**

Robe rubis intense avec des reflets violets denses. Nez atypique pour un vin rouge : arômes de coco et de fleurs blanches, pointe d'épices, cuir, kirsch. Belle bouche concentrée et riche, maturité parfaite de fruits rouges mûrs, réglissée et épicée.

**ACCORDS METS / VIN**

A servir sur un gibier ou une viande rouge en sauce, convient également avec un fromage fort ou un plat épicé.

**CELLIER DES CHARTREUX**

SCA Cellier des Chartreux  
RN 580 - 30131 Pujaut - France

Tél 33(0)4 90 26 39 40

Fax 33(0)4 90 26 46 83

cellier.des.chartreux@wanadoo.fr

www.cellierdeschartreux.fr