



SECRET DE MARGÜI

IGP VAR - Vin Bio Agriculture France ECOCERT FR-BIO-01



En hommage aux sources naturelles cachées au cœur du Domaine, Secret de Margüi est un vin expressif aux fines bulles qui dévoile la pureté d'un terroir de légende.



FESTIVAL DE CANNES
FOURNISSEUR OFFICIEL



CÉPAGES

70% Grenache Noir - 30% Syrah

RÉCOLTE

Vendanges manuelles en caissettes de 25 kg, tri rigoureux sur pied à la vigne et sur table de tri en cave

TERR OIR

Sols argilo-calcaires

ALTITUDE

200-300 m

VINIFICATION

Seconde fermentation en bouteille. Liqueur de tirage à partir du moût de nos raisins
Liqueur d'expédition dosée à 2g/l.

ELEVAGE

9 mois d'élevage sur lattes

ASPECT

Robe rosée, aux reflets pomelo

NEZ

Le nez est aérien et délicatement floral, évoquant le pétale de rose et la fraise sur un fond biscuité rappelant le macaron. Quelques nuances d'épices et de romarin complètent cette expression

BOUCHE

En bouche, la matière est tendre, souple, traversée d'une bulle tonique et crémeuse. La structure, grainée, s'équilibre entre la fraîcheur aromatique d'un zeste de pamplemousse rose, la touche de garrigue et la chair moelleuse de petits fruits rouges tels que la fraise et framboise. Secret de Margüi séduit par son côté sapide, et ses notes toastées donnant un équilibre entre gourmandise et vivacité

ACCORD METS ET VINS

Tartare de langoustines, pomelo et framboises, tuile croquante d'amande à l'aneth

GARDE

2 à 3 années

