



ROUGE 2023 CHÂTEAU MARGÜI

AOP Coteaux Varois en Provence - Vin Bio Agriculture France ECOCERT FR-BIO-01 

Nos vins rouges sont produits à partir de parcelles à faibles rendements et à très fort potentiel de maturité pour obtenir la concentration et la structure typique des grands vins. Les élevages en barriques durent en moyenne 18 mois. La sélection de chauffe est toujours pensée en fonction du millésime, de la concentration des jus et de la couleur, dans une volonté d'équilibre et de complexité aromatique.



FESTIVAL DE CANNES
FOURNISSEUR OFFICIEL



CÉPAGES

60% Syrah - 40% Cabernet-Sauvignon

RÉCOLTE

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

TERROIR

Sols argilo-calcaires

ALTITUDE

200 - 350m

VINIFICATION

Eraflage et foulage. Macération en cuves béton pendant deux semaines avec deux remontages par jour. Maitrise des températures entre 28 et 30°C. Circuit des jus en totale gravité.

ELEVAGE

18 mois d'élevage en barriques de chêne Français pour 2/3 du volume et en cuves inox pour 1/3 du volume

ASPECT

Rubis

NEZ

Ce vin offre un nez frais de cassis, des notes vives de garrigue méditerranéenne comme le laurier, rehaussées d'une pointe de poivre noir

BOUCHE

La bouche dévoile une texture soyeuse et onctueuse, empreinte de dynamisme, qui suscite la salivation, la fraîcheur et la pureté. Les tanins sont fermes, jeunes, mais dotés d'un grain fin et chocolaté. La finale regorge de fruits juteux et de poivre, avec une touche toastée.

ACCORD METS ET VINS

Vin gastronomique, à décanter pendant une demi-heure, il accompagne un pigeon cuit à feu doux, nappé de jus de cassis, servi avec une purée de betteraves poivrée.

TEMPS DE GARDE

Vin jeune, à ouvrir d'ici 3-4 ans, avec un temps de garde de 6-7 ans.

