



ROUGE 2022 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. Maîtrise 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

Robe grenat intense, chatoyant

NEZ

Nez parfumé de fruits noirs tels que la mûre et la cerise, sous un voile de cacao. Après aération des notes de réglisse et balsamique sur fond de garrigue se dévoilent. Des nuances d'olive noire et empyreumatiques s'entremêlent à des notes de cuir noble et de tabac

BOUCHE

La bouche ample et suave déroule une texture satinée et lisse, contrebalancée par une certaine fraîcheur en arrière plan. Des fruits mûrs et riches enveloppent des tannins fermes et prometteurs ainsi que des notes de girofle et de garrigue. La finale est longue

ACCORD METS ET VINS

Noisettes d'agneau sautées aux herbes de Provence et olives noires, panisses à la graine de nigelle

TEMPS DE GARDE

6 à 8 ans





BLANC 2022 CHÂTEAU MARGÜI

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



Les raisins blancs, récoltés en légère sur-maturité pour certaines parcelles, donnent naturellement des vins riches et singuliers. La vinification par gravité des vins blancs se fait en partie en barriques neuves de chêne français et en cuve inox. La sélection de chauffe est toujours pensée en fonction du millésime, de la concentration des jus dans une volonté d'équilibre et de complexité aromatique.



FESTIVAL DE CANNES
FOURNISSEUR OFFICIEL



CÉPAGES
100% Rolle

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 - 300m

VINIFICATION
Raisins maintenus à basse température pour un pressurage optimal. Égrappage et foulage. Débourage de 48 heures, fermentation à 18°C. Circuit des jus en totale gravité

ELEVAGE
5 mois, dont 25% en barriques de chêne français et 75% en cuve inox sur lies fines

ASPECT
Robe pâle citron aux reflets argentés

NEZ
Nez de pêches blanches et de pierre à silex ou viennent se mêler des notes d'amandes fraîches. Le second nez offre des notes d'agrumes

BOUCHE
La bouche est lisse et soyeuse avec une sensation de fraîcheur souple au cœur charnu, enveloppé d'un textural suave. La finale apporte un croquant, des notes d'amandes, exprimant une certaine minéralité

ACCORD METS ET VINS
Tartare de joue de lotte et mangue, cabillaud nacré, sauce yaourt et sumac, tombée de fenouil

GARDE
4 à 5 années





ROSE 2024 CHÂTEAU MARGÜI

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



Les vins rosés sont élaborés dans le respect de la diversité des cépages et de la typicité de l'appellation. La fraîcheur du terroir apporte un juste équilibre entre acidité, fruité et rondeur. En cave, les vinifications par gravité en petites cuves de 32HL permettent un choix plus large dans les assemblages.



FESTIVAL DE CANNES
FOURNISSEUR OFFICIEL



CÉPAGES

55% Grenache – 25% Cinsault – 15% Syrah – 5% 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 – 300m

VINIFICATION

Les raisins sont maintenus à basse température en chambre froide. Pressurage direct. Bac à jus fermé et inerté afin de préserver les arômes et la couleur. Débourage de 48 heures, fermentation à 18°C. Circuit des jus en totale gravité

ELEVAGE

5 mois en cuve inox sur lies fines

ASPECT

Robe rose aux nuances de pétales de fleurs

NEZ

Nez marqué de fleurs fraîches telles que la pivoine et le lilas

BOUCHE

Notes de pamplemousse frais et de poire rouge croquante, agrémentées de notes de réglisse et d'une minéralité qui font saliver. Doté d'une texture soyeuse, sa fraîcheur se manifeste comme un éclat aromatique. Les amers style pomélo, sont nobles et les épices contribuent à donner un bel équilibre et une certaine persistance aromatique

ACCORD METS ET VIN

Ce rosé de table peut parfaitement accompagner des asperges en robe de rhubarbe glacée, un crumble au chèvre, et sa maltaise de pomélo

GARDE

1 à 2 années

