



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

