



Marie

Assemblage

80 % Syrah
10 % Grenache
10 % Cabernet Sauvignon

Appellation

AOP Côtes de Provence

Viticulture

Reconversion Agriculture Biologique
Haute Valeur Environnementale
Vendanges mécaniques
Viticulture raisonnée

Vinification

Macération pelliculaire de 14 jours
à basse température
Fermentation malolactique



Élevage

100 % cuve inox

Dégustation

- ⌚ Robe pourpre aux reflets violacées
- 👃 Nez de fruits rouges, épices et notes de réglisse
- 👄 Rondeur et bel équilibre entre tannins croquants et explosion de saveurs fruitées
- 🍴 Viandes blanches en sauce et petits légumes du potager

Production

15 000 bouteilles



Terroir
Argilo-Calcaire



13,5 % Vol



Servir entre
14 et 16°C



Climat
Méditerranéen



Containants
50 - 75 cl



A déguster dans
les 4 ans