

Marcillac rouge domaine MATHA Jean Luc A.BIO Cuvée Lairis 2016 75 cl

Le nez est fin sur la cerise kirschée et le poivre blanc. La bouche est souple, des tanins soyeux apporte une texture très élégante de myrtille, grose



Référence : 480127

Prix : 13.05 €

Descriptif :

Marcillac rouge domaine MATHA Jean Luc A.BIO Cuvée Lairis 2016 75 cl

Françoise et Jean-Luc Matha produisent des Marcillac depuis le début des années 80. Le domaine possède 15 ha. de vignes en terrasse, situé à Bruéjols dans une vallée dominée par le château de Panat. Officiellement certifié AB depuis le millésime 2016, le domaine travaille les sols sans produits chimiques depuis plus de 10 ans et n'utilise que des traitements d'origine naturelle: "cuivre, soufre minéral, purin d'ortie et autres "tisanes".

Le temps, les faibles rendements, les levures indigènes et même la musique donnent aux vins leur incomparable personnalité.

notes de dégustation :

Le nez est fin sur la cerise kirschée et le poivre blanc. La bouche est souple, des tanins soyeux apporte une texture très élégante de myrtille, groseille et une touche légèrement poivrée . La finale est délicate , sur le poivron et poivre blanc

cépage : 100 % fer servadou, (mansois) sur sol argilo-calcaire, vendange manuelle, égrappage, fermentation en levures indigènes en cuve fermée, pied de pigeage, macération d'une dizaine de jours, fermentation malolactique, élevage en cuve.

accords : charcuteries fines, viande blanche au curry, pigeon aux morilles, foie de veau, poisson de mer, plats de viandes légèrement épicée , fromage de chèvre, brebis

T°S: 14-16°C

G: 2023

[Lien vers la fiche du produit](#)