

Fiches techniques des vins

— Maréotis



Producteur : Alain & Philippe Viret

Appellation : AOC Côtes du Rhône villages St Maurice

Millésime : 2007

Superficie : 2 ha

Terroir : Argilo-calcaire, galets, sol profond, orienté plein sud, altitude 250 à 300m.

Cépages : 60 % Grenache, 40% Syrah.

Rendement : 25 à 30 hl/ha. | **Vendanges** : Manuelles à pleine maturité en caisse.

Vinification : Tri, égrappage et léger foulage. Vinification parcelle par cépage assemblé à la cuve, macération de 30 jours, remontages et pigeages réguliers.

Élevage : Barrique et cuve pendant 36 mois.

Mis en bouteille : sans filtration, sans collage et sans sulfite ajouté.

Service : 16°C à 17°C.

Vin de grande garde pouvant se déguster dans sa phase de jeunesse après décantation (3h)

Aptitude de vieillissement de plus de 15 ans dans de bonnes conditions de stockage.

Accord mets et vins : Gigot d'agneau de Sisteron au thym et olives.

Commentaire et presse :

La cuvée Maréotis provient d'une parcelle dotée d'un micro climat favorable à l'obtention d'une matière riche en composés phénoliques (anthocyanes, tanins,...).

D'une belle couleur sombre, le vin offre au nez des arômes de fruits rouges et noirs: myrtille-cassis, et des notes d'épices et de cuir, suivi par la cannelle et le réglisse.

La bouche présente une matière dense et structurée, avec des tanins enrobés et harmonieux. Le fruit est généreux et suave, signe d'une maturité parfaitement maîtrisée, soutenu par une finale complexe (épices, cuir, minéral), longue et équilibrée.

Quantité de bouteilles produites : 6 000