

Le Secret 75cl



Typologie : Vin rouge tranquille



Appellation : Vin de pays d'oc



Degré alcoolique : 14.5% contient des sulfites



Cueillette : Manuelle



Cépage(s) : Marselan

Mode de sélection : Parcelle, en fonction du terroir, de l'exposition, du rendement et de l'âge de la vigne.



Vinification et Elevage : Classique, en cuve inox. 6 mois en fût de chêne.



Garde : +/-6 ans



Température de service : 16 à 18°



Mets d'accompagnement : Viande rouge, gibier.



Commentaires de dégustation : Le marselan est un cépage noir issu du croisement entre le cabernet sauvignon et le grenache noir. La vinification de cette variété donne un vin élégant à la robe rouge sombre. "Le Secret" est un concentré d'une richesse remarquable aux arômes épicés et fruités avec de splendides tanins veloutés prononcés. Découvrez notre nouvelle cuvée 100% Marselan, un cépage rustique et charnu dont la typicité en font un vin axé sur l'originalité. A ouvrir une bonne heure à l'avance, il s'améliorera dans un an.



Typology : still red wine



Appellation : Vin de pays d'oc



Alcohol content: 14.5% contains sulphites



Picking : Hand picking



Grape variety(s) : Marsellan

Selection method : Plot, depending on the terroir, exposure, yield and age of the vine.



Vinification / Aging : Classic, in stainless steel tank. 6 months in oak barrels.



Keeping: +/-6 years



Temperature : 16 to 18°



Accompanying dishes : Red meat, game.



Tasting comments : Marselan is a black grape variety resulting from the cross between Cabernet Sauvignon and Grenache Noir. The vinification of this variety produces an elegant wine with a dark red color. "Le Secret" is a concentrate of remarkable richness with spicy and fruity aromas with splendid, pronounced velvety tannins. Discover our new 100% Marselan vintage, a rustic and fleshy grape variety whose typicity makes it a wine focused on originality. If opened a good hour in advance, it will improve in a year.