

Chemin des Géants



LA MARQUE

Depuis plus de 10 ans, Marilyn Lasserre a fortement contribué à l'essor des vins du Languedoc. « Une région où tout restait à écrire, avec un potentiel viticole incroyable et passionnant ». Avec Chemin de Géants, Marilyn signe une collection hommage, qui célèbre un terroir unique.

TERROIR

Afin d'élaborer cet assemblage, notre œnologue a sélectionné des parcelles de Vermentino et de Viognier plantées sur un plateau calcaire aux sols profonds, permettant une bonne irrigation. Ce terroir favorise l'expression aromatique de ces cépages blancs, alors que le climat Méditerranéen du Pays d'Oc permet une maturation optimale de ces derniers.

VINIFICATION

Les raisins sont vendangés et vinifiés séparément, tôt dans la saison. Dès leur arrivée en cave, les baies sont délicatement pressées et le jus clarifié pendant une journée, à basse température. La fermentation se déroule en cuves inox, entre 16 et 18°C, ce qui permet au vin de lentement révéler tout son potentiel aromatique. Le vin est ensuite élevé sur ses lies fines pendant 4 mois, avant d'être délicatement assemblé et mis en bouteille.

NOTES DE DEGUSTATION

La robe se pare d'un or pur, profond et lumineux. Le nez révèle de délicieux arômes d'agrumes confits et de fruits à noyaux. Des notes de fleurs blanches viennent apporter de la complexité à la palette aromatique. Equilibré en bouche, le vin a une texture ample et crémeuse, soutenue par une rafraichissante acidité.

ACCORDS METS ET VINS

Savourez ce vin frais, en apéritif ou avec une salade d'été aux agrumes, un tajine de poisson, un risotto aux asperges ou encore une quiche Lorraine.



IGP PAYS D'OC

**70% VERMENTINO
30% VIOGNIER**

2020

Chemin des Géants



LA MARQUE

Depuis plus de 10 ans, Marilyn Lasserre a fortement contribué à l'essor des vins du Languedoc. « Une région où tout restait à écrire, avec un potentiel viticole incroyable et passionnant ». Avec Chemin de Géants, Marilyn signe une collection hommage, qui célèbre un terroir unique.

TERROIR

Dans cette région, les vignes profitent du climat Méditerranéen. Le bord de mer, qui longe le sud du Pays d'Oc, offre des étés chauds et secs qui favorisent la maturité des raisins. De l'autre côté, la Montagne Noire apporte suffisamment d'humidité à la vigne pour produire des raisins pleins d'arômes fruités. Ici, on distingue l'effet de Terroirs par le nombre important de zones viticoles où les cépages s'expriment différemment, créant un patchwork de vins uniques.

VINIFICATION

Les raisins sont vendangés tôt le matin, lorsque les températures sont les plus fraîches... Après un pressurage léger, les jus fermentent à basse température, permettant d'intensifier le profil aromatique du cépage. Le vin est ensuite vieilli sur lies fines pendant environ deux mois. Il est remué périodiquement, ce qui lui apporte une texture onctueuse tout en le protégeant de l'oxydation.

NOTES DE DEGUSTATION

Rose pale. Arômes de fraises et de mûres, accompagnés de délicates notes florales. Une bouche fraîche et juteuse. Harmonieuse, avec sa légère acidité. Rafraichissant !

ACCORDS METS ET VINS

A déguster bien frais, en apéritif ou avec un bagel au saumon, des grillades ou encore une salade de fruits...



IGP PAYS D'OC

100% CINSAULT

2020



Chemin des Géants



LA MARQUE

Depuis plus de 10 ans, Marilyn Lasserre a fortement contribué à l'essor des vins du Languedoc. « Une région où tout restait à écrire, avec un potentiel viticole incroyable et passionnant ». Avec Chemin de Géants, Marilyn signe une collection hommage, qui célèbre un terroir unique.

TERROIR

Cette assemblage a été élaboré à partir de deux cépages rares, originaires du Languedoc : l'Alicante Bouschet et le Marselan. L'Alicante est un cépage teinturier, c'est-à-dire qu'il est l'un des rares à avoir un jus rouge. Cette variété oubliée, fruit du croisement entre Grenache et Petit Bouschet, donne des vins à la robe profonde. Le Marselan, issu du croisement entre le Cabernet Sauvignon et le Grenache Noir, est particulièrement adapté aux terroirs ensoleillés et exigeants de la région. Expressif et chaleureux, cet assemblage ravira les amateurs de vins authentiques, gourmands et charnus !

VINIFICATION

L'Alicante et le Marselan sont vendangés séparément, à pleine maturité. Après la récolte, les raisins sont éraflés et divisés en deux sections. Une partie passe par une macération à chaud, visant à apporter de la souplesse au vin. Le reste fermente traditionnellement pendant trois semaines, avec des remontages réguliers, afin d'extraire les tannins, la couleur et les arômes. Seul l'Alicante est élevé sous l'influence de chêne français, ce qui apporte de la richesse et de la complexité à l'assemblage.

NOTES DE DEGUSTATION

Robe rouge rubis. Délicieux arômes de fruits rouges, violette et vanille. Le nez est légèrement épicé, avec des notes de poivre noir. Beaucoup de fruits en bouche. Un vin rond et souple avec une belle finale.

ACCORDS METS ET VINS

A déguster avec des tapas variés, des légumes grillés, une pizza au fromage...



IGP PAYS D'OC

70% MARSELAN

30% ALICANTE

2020