

Marius

AOP Sainte Foy Côtes de Bordeaux



Vignoble :

AOP Sainte Foy Côtes de Bordeaux
Cuvée confidentielle (2000 bouteilles)
Cépage : 100 % Merlot - Vignes âgées de 30 ans
Sol : argilo-calcaire - Taille en guyot simple, 4500 pieds/hectare - Vendange en vert



Vinification :

Fermentation alcoolique de 3 semaines
Élevage en barriques françaises pendant 18 mois



Dégustation :

Visuel : Grenat profond
Nez : Fruits noirs , liqueur de cassis, légèrement vanillé, complexe
Bouche : Riche, concentré et gourmand



Suggestion :

Accords mets et vin : la Traditionnelle Côte de Bœuf
Servir aux alentours de 17°
Conservation du vin : 5 à 15 ans



Anecdote :

Pourquoi Marius et pourquoi la huppe ?
Marius est le prénom de notre arrière-grand-père et de notre grand-oncle, tous deux vignerons par passion. Quant à la huppe, il faut se replonger dans l'antiquité. La huppe représentait dans l'ancienne Egypte l'héritage de père en fils. Le château Grand Montet perpétue cette transmission. Cette huppe fascinante représente parfaitement notre histoire et notre terroir.