

Marie, Simone, Jean...et les autres. Une collection de vins de copains, un brin décalée et engagée. Marie est un vin blanc bi-cépages Chardonnay et Sauvignon Blanc. 'Marie', qui était un symbole scientifique, a été la première femme à recevoir un prix Nobel.

Marie, Jean, Simone and the others. A funny and committed wine collection of 'vins de copains'. Marie is a charming blend of Chardonnay et Sauvignon Blanc. 'Marie', who was a scientific symbol, was the 1st woman to receive a nobel prize.

CHARDONNAY, SAUVIGNON BLANC - MARIE



TERROIR

Sols limono-argilo-calcaire.
Climat tempéré avec un ensoleillement favorable, mais avec de fortes variantes dues aux conflits entre influences océanique, continentale et méditerranéenne.
Chardonnay, Sauvignon Blanc.

VINIFICATION

Pressurage pneumatique. Fermentation à basse température. Elevage sur lies fines. Assemblage puis mise en bouteilles.

DÉGUSTATION

ROBE : Or pâle, limpide et brillant.

NEZ : Des arômes séduisants, à la fois floraux (fleurs blanches) et fruités (pêches blanches).

BOUCHE : Une présence délicatement minérale, de la fraîcheur mais aussi de la rondeur et de l'harmonie.

ACCORDS METS & VINS : Apéritif, entrées froides, salades estivales, poissons et crustacés, volailles, fromage de vache type Tomme.

TEMPÉRATURE DE SERVICE :
Entre 8 et 10°.

TERROIR

Silty-clay-limestone soil.
Temperate climate with a favourable sunlight, but with strong variations due to the conflicts between the oceanic, continental and Mediterranean influences.
Chardonnay, Sauvignon Blanc.

VINIFICATION

Pneumatic pressing. Low-temperature fermentation. Aged on the fine lees. Blending then bottling.

TASTING NOTES

COLOUR : Light gold, clear and shining.

NOSE : Elegant, floral (white flowers) and fruity (white peach) notes.

PALATE : A hint mineral aspect on the palate, freshness but also roundness and very-well balanced.

FOOD MATCHES : As an aperitif, cold starters, salads, fish and seafood, poultry, cow milk cheese.

SERVICE TEMPERATURE :
8° to 10°C