



# MARSELAN

## CITE DE CARCASSONNE

Indication Géographique Protégée

CUVÉE MERCI !

2022



### Présentation

Après un grave accident à la main, Henri est absent du Domaine pendant 4 longs mois. Une formidable solidarité se met alors en place, les salariés, les amis, la famille et même les fournisseurs ; tout le monde se mobilise plus que jamais pour que le Domaine poursuive sa route. A son retour, Henri décide de réaliser cette cuvée pour leur témoigner sa reconnaissance et leur dire « Merci ! » !



### Vinification élevage

Nos raisins sont ramassés à l'aube pour en préserver tout le potentiel qualitatif. Avant la fermentation alcoolique dans notre cave du XVIIème siècle les baies sont égrappées et triées de façon à éliminer toutes les parties végétales de la grappe. Afin d'extraire au mieux les arômes et les tanins, plusieurs remontages sont effectuées. Enfin, la macération dure environ 3 semaines. Un pressurage délicat au pressoir pneumatique avec séparation des jus de coule et des jus de presse est effectué. Après la fermentation malolactique et l'élevage sous-bois de 10 mois le vieillissement en bouteille commence. Les tanins présents dans le vin deviennent plus souples et ronds...



### Notes de dégustation

Ce vin se pare d'une robe rubis profond nuancée de quelques reflets framboisés. Le nez tout en finesse nous dévoile des notes de liqueur de fruits rouges mariées à une saveur vanillée. La bouche est une véritable gourmandise par sa richesse fruitée, sa grande élégance, son bel équilibre et sa finale marquée par des arômes d'épices, vanille et de poivre.

A déguster idéalement entre 17-18°C, sur une daube, un confit de canard ou tout type de cuisine méditerranéenne.



### Médailles & récompenses

Concours général agricole de Paris Médaille d'or 2022, 2018, 2013 et Médaille d'argent Paris 2017 et 2015.

2 étoiles Guide Hachette des vins 2024, 2022, 1 étoile en 2020 et 1 étoile en 2017