



Vincent Rochette

MARIUS Rouge / Red

# Cuvée MARIUS

## VISAN Côtes du Rhône Villages

### Terroir : Visan

Vignoble familiale à l'ouest du village de Visan, à une altitude de 140 mètres, au coeur de la garrigue.

Sol très aride (époque wurvienne -80 000 ans), composé à plus de 60% de cailloux.

Terroir argilo-calcaire brun rouge pour les grenaches, et brun foncé pour les syrahs.

Une végétation naturelle riche entoure les vignes : chênes verts, clématites blanches et brûlantes, cornouillers sanguins, aubépine, thym, garance...

**Superficie, rendement, âge du vignoble : 3ha, 25hl/ha, 65 ans.**

### Vinification

Chaque parcelle est vinifiée et élevée séparément afin d'assurer le développement de leur typicité. Les levures indigènes apportent tous les arômes du terroir lors de la fermentation alcoolique. Une dégustation quotidienne accompagne des remontages, pigeages et délestages attentionnés.

Fermentation & élevage en cuve tronconique de 50hl, en bois de chêne français, pendant 12 mois

### Dégustation / Tasting :

- Une robe cerise d'un noir profond
- Un nez puissant de garrigue avec des notes de thym et de romarin, et de framboises acidulées.
- Une bouche charnue, ample et puissante aux tanins souples. Une finale très fruitée sur des notes de fruits compotés.

Visan, at an altitude of 140 metres in the heart of the garrigue. The soil origins date from the alluvial terraces of the Würmian period in the fourth ice age of the Quaternary period, 80,000 years ago. It is very arid, and is composed of more than 60% stones. On this clay-limestone sandy terroir we have planted Grenache on the soils with red-brown colouration and Syrah on the dark brown soils. The vines are surrounded by natural vegetation including green oaks, white and flammula clematis, dogwood, hawthorn, thyme, madder... From the heart of the garrigue, this cuvée is the fruit of the best plots of the VISAN terroir.

Harvesting, racking and bottling all follow cosmic rhythms in order to obtain wines that are as natural as possible. No chemical additives are applied. Only sulphur is used, with moderation. Locally-present yeasts contribute all the aromas of the terroir during alcoholic fermentation. Daily tasting takes place throughout the process to ensure production of wines that are both balanced and complex.

Fermentation and ageing take place in 50 hectolitre tronconic French oak vats for 12 months

- Deep black cherry colour.
- A powerful nose of ripe blackcurrant with light hints of spices (pepper).
- Subtle notes of riper fruits with woody and toasted aromas which enhance the blackcurrant. Fleshy, round and powerful on the pallet with fine tannins.



14.5% by vol.



Grenache  
Syrah



10-20 ans



17°C



- cuisine méditerranéenne,
- des viandes rouges et blanches, grillées ou en sauce,
- mais aussi sur des poissons gras tels que le saumon, le thon...