

# LES AMANDIERS 2022 ROUGE

CHÂTEAU DE MARMORIÈRES



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

Les Amandiers reste la cuve e la plus typique du terroir de la Clape avec sa couleur pourpre intense, ses aro mes puissants de pruneaux, de cafe torrefie , de cuir, de fume se fondant aux e pices orientales et au cote eucalyptus de la Syrah.

Les tanins sont pre sents mais soyeux et d belle maturite qui permet au vin d un beau volume et une longueur en bouche exceptionnelle.

A de guster avec des viandes rouges, des fromages de che vre et brebis ou simplement avec un Cassoulet!

- 70% Syrah
- 30% Grenache

## Accords mets et vins

Filet de boeuf, fricassé de veau aux champignons, volailles en sauces.

## Détails

**Millesime** : 2022

**Degrès** : 14,5 %

**Viticulture** : En conversion

**Contenance** : 0,75 L

**Cépages** : Syrah, Grenache

**Région** : Languedoc Roussillon

**Packaging** : carton de 6

**Domaine** : Château Marmorières

**Couleur** : Rouge

**Appellation** : AOP La Clape

## Caractéristiques

**Terroir** : Terroir de La Clape, Argilo-calcaire du crétacé

**Cépage** : 70% Syrah 30% Grenache

**Vendange** : Vendanges mécaniques au petit matin, egrappage total et foulage des raisins

**Viticulture** : Certifié HVE, mesure agro-environnementale, confusion sexuelle, travail mécanique

**Vinification** : Vinification séparée des cépages avec une intervention précise pour faire ressortir des arômes et des tanins élégants. La fermentation alcoolique se de roule dans des cuves be ton pour une inertie thermique exemplaire avec une mace ration de 15 a 21 jours.

**Elevage** : Assemblage et élevage en cuve 1 an

## Dégustation

**Robe** : Pourpre aux reflets rouges

**Nez** : Fruité et épicé

**Bouche** : Explosive ! Le fruit se mêle à des tanins soyeux et une structure toute en finesse laissant s'exprimer des arômes de garrigues

**Finale** : Les notes d'eucalyptus de menthe poivrée, d'épices se mêlent à une structure tanique souple et intense.

**Garde** : 8 ans

**Température de service** : 16-18°C

## HISTOIRE DU DOMAINE

Splendide vignoble de 120ha de vignes entouré de 200ha de garrigue et bois, Le Château Marmorières est la plus ancienne propriété familiale du Cru La Clape. En 2012, la 8ème génération, représentée par le Comte Jehan de Woillemont, ingénieur et oenologue, reprend les rênes du domaine et apporte innovation et excellence tant à la cave qu'au vignoble. Fort d'une première expérience avec l'achat en 2005 du vignoble de la Commanderie Saint Pierre la Garrigue qu'il a entièrement renoué après plusieurs années à l'abandon, il met en pratique tout son savoir-faire sur ce magnifique terroir de La Clape devenu Cru en 2015.



Plaisirs du vin  
Marmande