



MARSELAN

CITE DE CARCASSONNE

Indication Géographique Protégée

CUVÉE MERCI !

2024



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 cueillis à l'aube pour préserver leur qualité et leur fraîcheur optimales. Dans notre cave historique du XVIIe siècle, les raisins sont méticuleusement égrappés et triés afin d'éliminer toute matière végétale, ce qui garantit la plus grande pureté des arômes. Pour extraire les arômes et les tanins les plus fins, plusieurs remontages sont effectués pendant la fermentation.

La macération s'étend sur environ trois semaines pour renforcer la complexité, suivie d'un délicat pressurage pneumatique qui sépare le jus de coule du jus de presse. Après la fermentation malolactique, le vin est élevé en fûts de chêne pendant 6 à 8 mois, ce qui lui confère profondeur et caractère. Le vieillissement en bouteille suit, permettant aux tanins de s'adoucir et de développer une structure douce et arrondie, renforçant l'élégance et l'équilibre du vin.



Notes de dégustation

Une délicate couleur rubis avec des reflets de framboise.

Au nez, le bouquet chaleureux révèle des notes de liqueur de fruits rouges, des arômes de fruits rouges confiturés, mariés à des saveurs de vanille et de chocolat.

En bouche, le vin s'ouvre sur une attaque souple et enveloppante, tandis que les tanins caressent avec finesse et délicatesse.

La finale offre des notes élégantes avec des tanins soyeux et fondus, qui se prolongent agréablement.

A déguster à 16-17°C. Accompagne parfaitement les charcuteries, le confit de canard, le poulet rôti ou la vibrante 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