

FEMME FRANÇAISE 2025 BLANC

CHÂTEAU DE MARMORIÈRES



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

Le vin est d'une magnifique couleur cristalline aux reflets argentés. Au nez, les arômes de fruits à chair blanche se mêlent aux notes de fleurs jaunes. La bouche révèle une belle tension accompagnée de notes florales soutenues par une acidité et une mineralité caractéristiques des vins de la Clape.

- 40% Bourboulenc
- 30% Grenache
- 20% Roussanne
- 10% Vermentino

Accords mets et vins

Saumon grillé, fromages affinés

Détails

Domaine : Château Marmorières

Couleur : Blanc

Millesime : 2025

Degrès : 13 %

Viticulture : HVE niveau 3

Contenance : 0,75 L

Cépages : Grenache, Roussanne, Vermentino, Bourboulenc

Région : Languedoc Roussillon

Packaging : carton de 6

Appellation : AOP La Clape

Theme : Fruits de mer!

Caractéristiques

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

Cépage : 40% Bourboulenc 30% Grenache 20% Roussanne 10% Vermentino

Vendange : Vendanges mécaniques au petit matin, égrappage total et pressurage des raisins

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

Vinification : Débourbage par flottation, vinification en cuve inox à basse température (13°) pour un développement idéal des arômes.

Élevage : Assemblage et élevage en cuve 1 an

Dégustation

Robe : Cristalline aux reflets argentés

Nez : Notes de fruits à chair blanche et de fleurs jaunes

Bouche : Belle tension soutenue par une acidité et une mineralité typique des vins de la Clape

Garde : 3 ans

Température de service : 13°

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 renové 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.

