

La Mariota Le Vol des Etourneaux 2022

Unités : 12 bouteilles par caisse
Format : 750ml
Statut : Disponible

Pays	France
Producteur	La Mariota
Appellation	Vin de France
Région	Languedoc
Couleur	Rouge
Intensité	N/D
Encépagement	Syrah, Grenache & Carignan.
Sucre Résiduel	< 2 g/L
Viticulture	Biodynamie.
Vinification	La vinification se fait en grappes entières, sans aucun intrant, avec des macérations très courtes (entre 5 et 7 jours).
Sol	Calcaire
Élevage	L'élevage lui se déroule sous bois, en demi-muids, pendant une dizaine de mois, suivi d'un passage en cuve de 6 mois.

Ce qui le rend unique

On retrouve une aromatique mêlant fruits rouge et agrumes, entre fraise et orange où vient s'amalgamer une fine touche d'épices légèrement poivrée. La trame tannique est d'une très grande délicatesse et offre un toucher très lisse et délié. L'équilibre est assez haut perché, avec une acidité et une fraîcheur peu commune dans la région mais le vin y trouve une belle harmonie, entre fruit frais, végétal noble, alcool bas et charge tannique faible. Une belle proposition et une personnalité atypique (dans le bon sens du terme) pour un vin du coin.

