Domaine Marseille

1 - rouge



Le domaine Marseille se situe à Rochegude dans la Drôme. C'est un projet viticole volontairement minimaliste : une seule parcelle, un cépage unique, une production limitée. Cette contrainte assumée permet de se concentrer sur l'essentiel : la qualité du fruit, la précision du geste et l'expression du lieu. Le vigneron David Marseille conduit ce micro-domaine avec une idée simple : faire peu, mais le faire bien.

TERROIR : IGP Méditerranée 14.5% vol 75cl.

CÉPAGE(S) : 100% grenache.

VINIFICATION : Des choix simples et précis pour respecter le fruit et la signature du grenache.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température entre 16 et 18°C.

ACCORDS METS ET VIN : Grillades, cuisine provençale, agneau, tapenade, grillades de viandes blanches, fromages affinés.

GARDE : A déguster dans sa jeunesse, idéalement dans les deux à trois ans.

SPÉCIFICITÉS : Une robe rubis pourpre. Nez : fruits noirs, épices douces, garrigue. Bouche : ample, précise, finale élégante.