



MARSILEA
TRUE WINES

Marsilea - Bobal - 2018

ESPAGNE

Le domaine :

Le domaine Marsilea est situé dans le village de Sinarcas dans la province de Valence, à l'Ouest de la ville du même nom, à la frontière avec la région Castilla-La Mancha. Marsilea est sur l'appellation DO Valencia et dans la sous-appellation Valentino.



Cépages : 100% Bobal

Appellation d'Origine : Valencia



Viticulture et Vinification :

Les raisins sont récoltés un peu avant le levé du soleil, pour qu'il restent froids. Les deux-trois premiers jours, la température de la cuve de fermentation ne dépasse pas 10°.

Pour une macération pré-fermentaire à froid. Puis la température monte jusqu'à 28-30°. Pendant la montée en température, 4 à 5 remontages sont effectués jusqu'à la fin de la fermentation. La vinification est élaborée avec des levures indigènes. La fermentation malolactique se fait ensuite entre 20 à 30 jours. Puis clarification, stabilisation à froid et filtration pour la mise en bouteille.



Climat : Micro climat – 900 mètres d'altitude (neige en hiver et chaud l'été)

Dégustation :

Le vin présente une couleur brillante rouge cerise, avec de beaux reflets pourpres.



Le nez offre un bouquet de fleurs sauvages et certaines notes de minéralité qui sont typiques des sols de la région.

La bouche est puissante et veloutée. On perçoit une légère amertume à la dégustation. La longueur est belle et persistante

Accords mets et vin :

ce suffit à lui même, très floral, pour l'apéritif pourquoi pas. Ou accompagnez le d'un fromage fin.



Conseils de consommation : Température de service : 8-10°



L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



CONTINENT DU VIN

Le Pinier - 44690 CHATEAU-THEBAUD

02 40 65 62 53 - contact@continentduvin.com

www.continentduvin.fr