



Marsilea FUSION

Le domaine Marsilea est situé dans le village de Sinarcas dans la province de Valence, à l'Ouest de la ville du même nom. Marsilea est sur l'appellation DO Valencia et dans la sous-appellation Valentino. La bodega Marsilea est pionnière en Agriculture Biologique et spécialiste de la production en mono-cépage du Bobal, variété autochtone, dont les raisins sont produits jusqu'à 1000 mètres d'altitude. Sebastian Mancebo Hernandez représente la troisième génération sur ce domaine où l'on retrouve 80 % de Bobal. Il travaille à la cave en minimisant les apports extérieurs : levures indigènes, peu ou pas de Souffre...

Marsilea propose ici la cuvée Fusion provenant du terroir d'altitude de Sinarcas (Valencia). Un assemblage atypique de Bobal, Merlot, Tempranillo et Syrah, une vraie découverte !

Espagne

Valencia

Valentino

Cépage : 80 % Bobal, 10 % Merlot, 5 % Tempranillo, 5 % syrah

Type de culture : Biologique

Terroir :

Les raisins sont issus du vignoble de Marsilea sur le village de Sinarcas dans les montagnes du Nord de Valence. L'altitude est de 900 mètres avec un climat de type continental et des sols argilo-calcaire. Les vignes sont conduites en Bio.

Vinification :

Les raisins sont vendangés ensemble un peu avant le levé du soleil, pour qu'ils restent frais. 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. Élevage de 12 mois en fûts français et cuve ciment.

Notes de dégustation :

Couleur rouge rubis très intense avec des jolis reflets violets. Le nez est très aromatique, avec des arômes de fruits mûrs et fruits rôtis. La bouche est séduisante, une sensation de velours nappant le palais. Très vive avec une acidité équilibrée ! La bouche est puissante mais les alcools sont très maîtrisés. Belle concentration !

Accord Mets et Vin

Couscous, Paëlla, plats un peu épicés, viandes rouges saignantes

Température

16°C

Garde

5 ans



CONTINENT DU VIN

Le Pinier - 44690 Château Thébaud

02 40 65 62 53 - continentduvin@gmail.com

www.continentduvin.fr

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

