

# MARION BLANC

---

**APPELLATION:** AOP SAINT CHINIAN

**ALCOOL:** 12.5 % VOL      **RENDEMENT:**  
40HL/HA

**Terroir:** schisteux

**Cépage:**

50% grenache blanc, 50% roussanne

**Vinification:**

pressurage direct, fermentation à basse température.

**Dégustation:**

Belle robe or clair limpide, nez expressif mêlant fruits, agrumes. Attaque vive, bouche concentrée, aux arômes expressifs.

**Accord mets et vins:**

Très agréable à l'apéritif. Il accompagnera aussi bien un fromage à pâte molle qu'un plat de crustacés

**Durée de garde:** 2 à 3 ans

**Service:** entre 8 et 10°C

**Distinction :**

Millésime 2018: Lyon argent  
Millésime 2019: Lyon or

Domaine Carriere Audier  
Le Village 34390 Vieussan  
04.67.97.37.45

[jerome.audier@wanadoo.fr](mailto:jerome.audier@wanadoo.fr)

