

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 2025 : Féminalise Or

Domaine Carriere Audier
Le Village 34390 Vieussan

04.67.97.37.45

jerome.audier@wanadoo.fr

