

# MARION ROSÉ

---

**APPELLATION :** AOP SAINT CHINIAN

**Alcool :** 12.5 % vol **Rendement :** 45hl/ha

**Terroir :** schisteux

**Cépages :**

40% grenache, 60% syrah

**Vinification :**

pressurage direct, fermentation à basse température.

**Dégustation :**

Ce Saint-Chinian vous séduira par sa rondeur et ses arômes de fruits rouges.

Bouche croquante, souple, ample, généreuse.

**Accord mets et vins :**

Il pourra se servir frais et accompagnera avec élégance tout le repas.

**Durée de garde :** 2 à 3 ans

**Service :** entre 8 et 10°C

**Distinction :**

Millésime 2025 : Lyon Argent

Domaine Carriere Audier

Le Village 34390 Vieussan

04.67.97.37.45

jerome.audier@wanadoo.fr

