



Floreal

MARIANNE WINE ESTATE, WESTERN CAPE, AFRIQUE DU SUD

Producteur : Vignobles Dauriac

Distribution : **Importation privée**

Pays : Afrique du Sud

Région : Simonsberg/Paarl

Type : rouge corsé

Cépage(s) : 48% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot, 18% Shiraz

Degré d'alcool : 14,5%

Sucre : sec (2,2 g/l)

Vieillessement : 100% fût neuf

VINIFICATION

Chaque cépage est vendangé séparément lorsque la maturité phénolique est atteinte, puis entreposé à 10 °C pour garder fraîcheur et saveur. La fermentation et maturation sont effectuées par cépage. Durant le pressurage, la température est maintenue à 10°C. La macération dure 10 jours dans des cuves de chêne français, pour une extraction maximale des saveurs et de la couleur. La couleur et le caractère du vin continue de se développer durant les trois semaines de macération qui suivent et avant le transfert dans des fûts neufs de chêne français. Beaucoup d'attention est portée à la sélection des barriques qui entreront dans l'assemblage final de Floréal, le vin phare de Marianne.

DÉGUSTATION

Le bouquet est complexe, arômes d'olive, de cuir et nuances florales. Un vin charpenté, très complexe, une forte expression du fruit.

ACCORDS GOURMANDS

Un vin pour les grandes occasions. À déguster seul ou sur des mets gouteux à base de viande ou de venaison.

PROPRIÉTÉ

Marianne est la propriété de Christian Dauriac du Château Destieux, Saint-Émilion grand cru (classé depuis le millésime 2006). C'est un petit domaine produisant de 80 à 100 000 bouteilles par millésime. Terroir calcaire. Les rendements sont de 35 hl/h. Les vendanges sont faites à la main, et la vinification des blocs séparément. Toutes les barriques sont en chêne français. Il ne s'écoule jamais moins de 3 ans entre la vendange et la mise en marché des vins.