



LES GARIDELLES



# Désirée

IGP Côteaux de l'Ardèche



Le Marselan est un cépage typiquement ardéchois, cousin du grenache et du cabernet. Il donne à cette cuvée une intense couleur grenat et des arômes de fruits noirs légèrement mentholés. En assemblage avec les nuances végétales et les touches de violette du cabernet, cette cuvée se révèle complexe, légèrement tanique et résolument gourmande. Sa trame équilibrée en fait un vin de garde, dont la tendance ira vers la rondeur.

## CÉPAGES

CABERNET SAUVIGNON 40%  
MARSELAN 60%

Vin rouge

## TERROIR

Sols argilo-calcaires  
profonds

## RENDEMENT

60 HL/HA

## ÂGE DES VIGNES

20 ans

## MILLÉSIME

2022

## VINIFICATION

Première cuvée du domaine, elle a été fermentée en tronconique bois. Les deux cépages, récoltés à belle maturité, ont été macérés durant 30 jours, avec des remontages réguliers, avant un élevage de 8 mois d'une partie du cabernet en barrique chêne.

Filtration légère à l'embouteillage uniquement, pas de collage.

## ACCORD METS ET VINS

On imaginera ce vin en accord avec une volaille à la crème, un risotto au parmesan, des gambas flambées ou des quenelles au brochet.

TEMPS DE GARDE INDIQUÉ 10 ans

DEGRÉS 14,5 % alc./vol.

SUCRES RÉSIDUELS <0.5 g/l

S02 42 mg/L

Conversion 3 vers

l'agriculture biologique