



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

Bœuf bourguignon, gibier, fondant au chocolat

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

