



## MARIUS ROSE

### ROSÉ PAYS D'OC



#### CEPAGES

Grenache, Cinsault et Syrah.

#### TERROIR & VINIFICATION

Les Grenaches sont situés sur des coteaux argilo-calcaires tandis que les Cinsaults et les Syrahs sont localisés sur des sols à dominante sableuse.

Les raisins sont récoltés à maturité et de nuit pour conjuguer fruité et fraîcheur. Les jus «rosé» sont obtenus par pressurage direct suivi d'un débouillage statique par le froid. La fermentation alcoolique est réalisée à basse température (16 °C) et elle dure entre 2 et 3 semaines. Une protection constante contre l'oxygène est assurée pour conserver pleinement le potentiel aromatique du vin.

#### LA DEGUSTATION

**Robe:** rose pâle, brillante aux reflets légèrement bleutés.

**Nez:** note amylique et florale.

**Bouche:** l'attaque est franche, bel équilibre acide, ample, agrémenté de notes de fruits à chair blanche.

Marius vous conseille de servir ce vin à 10-12 °C. Idéal à l'apéritif, il accompagnera également la cuisine estivale: salades, grillades et plats méridionaux.

Retrouvez toutes les suggestions de Marius sur [www.mariusbymichelchapoutier.com](http://www.mariusbymichelchapoutier.com)

#### GRAPE VARIETIES

Grenache, Cinsault and Syrah.

#### TERROIR & VINIFICATION

The Grenaches are located on clay-limestone slopes, while the Cinsaults and the Syrahs grow in predominantly sandy soils.

The grapes are harvested when fully ripe, and at night to ensure they retain their fruitiness and freshness. The pink «rosé» juices are obtained by a direct pressing, followed by a cold static settling. The alcoholic fermentation is carried out at low temperature (16°C) and lasts between 2 and 3 weeks. The wine is constantly protected from oxygen to preserve its full aromatic potential.

#### WINE TASTING CHARACTERISTICS

**Colour:** bright, pale pink with slight bluish tints.

**Nose:** floral with an amylic note.

**Palate:** wine with a frank attack, well balanced acidity, full and enhanced by white-fleshed fruit notes.

Marius advises you to serve this wine between 10 and 12°C. Ideal for aperitif drinking, it will also go well with summer cuisine: salads, grills and dishes from the south of France.

Please find all Marius' suggestions on

#### RECETTES D'ETE

- beignets de courgettes à l'aioli
- tartine de fromage frais aux fèves et aux herbes
- filets de rouget à la tapenade
- petits légumes farcis à la viande façon "farcis niçois"
- pêches rôties aux amandes
- salade de fraises au sirop, petit beignet croustillant

#### RECETTES D'HIVER

- pissaladière aux câpres et anchois frais
- soupe de poisson comme une bouillabaisse
- poulet Calvi pâtes fraîches
- daube à la provençale et polenta crémeuse
- crème renversée avec ses tuiles croustillantes
- petits pots de chocolat et navettes provençales

#### SUMMER RECIPES

- fried zucchini with garlic mayonnaise (Aioli)
- crostini with fresh goat-cheese, herbs and green broad beans
- red mullet filets with tapenade
- stuffed vegetables named "petits farcis"
- roasted peaches with almonds
- strawberry salad, light sugar syrup and crispy French doughnuts

#### WINTER RECIPES

- south of France onion Tart named Pissaladière, with capers and fresh anchovies
- fish soup as a "bouillabaisse"
- low Roasted Chicken and fresh pasta
- provençal Beef Stew and creamy polenta
- crème Caramel (caramel sauced flan) and crispy cookies
- potted chocolate custard and Provençal cookies

