



la Marquise de l'Orpailleur

« C'était le temps où Pagnol faisait vivre ses personnages, c'était le temps où la Provence resplendissait, écrasée d'odeurs, de lumière et de soleil. Lorsque les gens se rencontraient le dimanche après-midi, on avait l'habitude de servir le Vin de Marquise. Chaque maison avait sa recette, chaque maison avait sa saveur. Les hommes parlaient fort, les femmes n'étaient pas en reste, mais le mot le plus important était celui qui n'était pas dit. Cet amour qui faisait que tout était beau, que l'on était bien ensemble et qui faisait rire aux éclats. Nous avons essayé de recréer le bonheur et la poésie de cette époque, alors levons notre verre, fermons les yeux et **soyons heureux.** » Marc Grau

CÉPAGE

50 % vidal, 50 % frontenac

DESCRIPTION

De robe rouge cerise aux reflets brillants; la Marquise a un nez généreux d'agrumes et de grenadine. La bouche est festive avec une explosion d'arômes de fruits, des notes de chocolat et zestes d'orange confits ainsi qu'une légère finale vanillée.

16 % alc./vol. / 500 ml

SUCRE 135 g/l

MÉTHODE D'ÉLABORATION

Vin rosé avec macération d'agrumes et d'épices.

TEMPÉRATURE DE SERVICE 7 à 10°C

GARDE RECOMMANDÉE Potentiel de garde élevé

PREMIER MILLÉSIME 2000



À l'apéritif, en digestif, avec ananas confits au sirop d'érable, baluchon de pommes et caramel, morceaux de chocolat noir, en filet sur un gâteau aux amandes et crème glacée à la vanille.

ON A DIT

« La robe est d'une belle couleur ambrée. Au nez, on trouve des arômes de fleur, d'écorce de mandarine et d'orgeat qui se retrouvent en bouche avec des notes de raisin frais. Moelleux et bien équilibré, long et agréable avec une petite amertume en finale qui lui confère de la fraîcheur. Un apéritif des plus romantiques. »