

La Mariota Roc de la Vella 2022

Unités : 6 bouteilles par caisse
Format : 750ml
Statut : Disponible

Pays	France
Producteur	La Mariota
Appellation	Côtes Catalanes IGP
Région	Languedoc
Couleur	Blanc
Intensité	N/D
Encépagement	75% Macabeu - 25% Roussanne
Viticulture	Biologique
Vinification	Pressurage direct en grappe entière, fermentation avec levures indigènes, sans ajout d'intrants. Fermentation malolactique faite; sans filtration ni collage, avec ajout de 25 mg de sulfites.
Sol	Argilo-calcaire
Élevage	18 mois (12 mois moitié en barrique 400L, moitié en cuve + 6 mois en bouteille).
Âge moyen des vignes	Vieilles vignes de Macabeu de 65 ans.

Ce qui le rend unique

De leurs parcelles de Vingrau, sur des sols principalement calcaires, Cecilia et Guillermo nous offre ce pur macabeu, d'une grande élégance, sur un profil élancé mais avec une belle matière.

Un vin en fraîcheur, mais sans maigreur, dont le joli tactile évoque la craie et la finale saline fait saliver.

C'est un vin en retenue, qui ne manque pas d'amplitude pour autant. Son austérité aromatique

