



2018 Maris

Languedoc AOP (Bio)

Par le pionnier de la biodynamie, Robert Eden

Note de dégustation:

Robe puissante. Les senteurs typiques de la garrigue marquent le bouquet de petits fruits et de poivre moulu. La bouche douce et fruitée révèle des arômes d'herbes sauvages, de cerises noires et de poivre. C'est un vin très séduisant avec des tannins soyeux et veloutés, qui conviendra à presque toutes les occasions, avec des amis dans le jardin, autour du grill, en été comme en hiver.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	France
Région:	Languedoc-Roussillon
Producteur:	Château Maris
Notation(s):	Parker 87-89/100
Elevage:	16 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	Syrah
Référence:	1009718

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Maris

Languedoc AOP (Bio)

Origine:	France
Notation(s):	Parker 87-89/100
Cépage(s):	Syrah
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Bio
Elevage:	16 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.