



**Cépages :** Grenache & Syrah.

Marius rouge est un vin mêlant puissance, complexité et élégance. La Syrah lui donne un aspect chaleureux, charpenté et une belle couleur bleutée. Le Grenache apporte une sucrosité naturelle, qui équilibre l'ensemble.

La récolte est réalisée de jour : la chaleur naturelle estivale du début d'automne est très profitable à la maturité du vin.

La plus grande attention est apportée tout au long de l'élaboration de ce vin afin d'en révéler toute sa gourmandise.

**Quand vous le dégusterez, appréciez notamment...**

- **sa robe** : rouge, pourpre, dense, limpide et reflets violines.
- **son nez** : puissant, complexe, noir, épices, petits fruits rouges, touche végétale délicate.
- **sa bouche** : attaque puissante, concentrée, structurée, tanins soyeux. Arôme de fruits rouges.

**Marius vous conseille de servir ce vin à 10-12 °C, que ce soit à l'apéritif ou lors d'un repas en bonne compagnie.**

#### RECETTES D'ÉTÉ

- Tarte fine de légumes grillés
- Cakes au chèvre et thym
- Tartare de tomates multicolores
- Carpaccio de bœuf aux olives
- Brochettes d'agneau au romarin
- Velouté de fruits rouges

#### RECETTES D'HIVER

- Tourte de veau aux champignons
- Espadon à la moutarde ancienne
- Tartine de foies de volaille
- Pavé de bœuf au poivre doux
- Flan de potimarron
- Gâteau fondant au chocolat noir

**GRENACHE SYRAH PAYS D'OC  
GRENACHE PAYS D'OC**

**TERRET VERMENTINO PAYS D'OC  
VIOGNIER PAYS D'OC**

M. CHAPOUTIER

Contact | Mentions légales | L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

BOUTIQUE

*Bacalhoda. Jantar com a Turma dos Comunitários em 15/02/2014.*