



Les Gemarelles, Côtes du Rhône, Marsanne

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, France

PRÉSENTATION

Le nom Les Gemarelles trouve son origine dans les prénoms donnés à Geneviève, la mère de Florence et Jean-Baptiste Quiot. Son prénom est Geneviève, Marie, Elisabeth, ce qui nous donne GE-MAR-EL.

Cette gamme de vin est un hommage à Geneviève et ses ancêtres originaires de Provence.

SITUATION

Cépage très vigoureux et généreux, il arrive à maturité à partir du 15 septembre. Rustique, il est implanté sur des terrains peu fertiles de coteaux. Il se plaît sur les sols chauds et caillouteux. Il donne des vins puissants d'acidité moyenne. Ses arômes floraux et de noisette se développent particulièrement avec le vieillissement.

TERROIR

Nos Marsannes se trouvent sur la commune de Sablet et au Plan de Dieu, plantées dans des sols alliant galets et sables.

VINIFICATION

Double débourage. Vinification partiellement en bois (environ 20%).

CÉPAGE

Marsanne

SERVICE

A boire frais. Même si nous préconisons de boire ce vin sur sa jeunesse, la Marsanne permet l'élaboration de vin avec un bon potentiel de garde.

POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année, 2 à 3 ans

DÉGUSTATION

Arômes d'acacia, cire d'abeille, coing, amande, miel et pêche blanche. Si vous le laissez vieillir, il prendra des notes de noisette, d'amande...

ACCORDS GOURMANDS

A boire dans l'année, accompagné de salades ou de fromages de chèvre.

