



Château de Marmorières - Wine To Be Alive



Domaine	Château de Marmorières
Pays et région d'origine	France - Languedoc
Dénomination	Vin de France



Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Wine To Be Alive
Millésime	2023
Cépages	100% Mourvèdre
Élevage	Élevage en cuve inox
Prix	9,40 € 8,90 € pour les recommandes

Histoire du Domaine

Marmorières est la propriété de la famille de Woillemont depuis 1826. Entourés de pinèdes, garrigues et bois, les vingt cépages que compte le vignoble, jouissent d'une mosaïque de terroirs principalement argilo-calcaires sur un dénivelé de 100m pour 350 hectares. Marmorières bénéficie d'un climat exceptionnel grâce à un ensoleillement très important et une influence maritime qui tempère les chaleurs semi-arides estivales. Le vignoble permet une lente maturation des baies grâce à la profondeur de ses sols et son exposition plein est.

Caractéristiques du vin

Robe brillante de couleur rouge rubis profond se rapprochant du noir (nero). Le nez présente des notes de violettes, de cerises noires très mûres et d'épices subtiles. La bouche est pleine, riche et gourmande. Les tanins sont encore présents mais très élégants. Un très bel italien avec un excellent rapport qualité-prix.

Consommation et garde

Vin glou-glou à boire un peu frais. Nez et bouche ramènent de l'épice et des fruits rouges, mais surtout une gourmandise comme un jus de raisin. Belle fraîcheur et équilibre. Le genre de quilles qui ne restent pas en cave très longtemps...

Température de consommation idéale: 14-16°C

Accord Mets vin:

C'est un vin avec lequel vous pouvez être seul dehors. Sinon il ira très bien avec fromages, tapas, charcuteries. Pas besoin de se compliquer la vie.



Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Les sulfites dans le vin : ce qu'il faut vraiment savoir
Les sulfites dans le vin : ce qu'il faut vraiment savoir

Vous avez sûrement déjà vu la mention « **contient des sulfites** » sur une bouteille de vin. Présente partout, souvent mal comprise, elle soulève pas mal de questions. Alors, les sulfites, c'est quoi exactement ?

Les **sulfites** (ou dioxyde de soufre, SO₂) sont des composés utilisés depuis des siècles en vinification. Leur rôle est assez simple : **éviter que le vin s'abîme**. Ils protègent contre l'oxygène, les bactéries indésirables et stabilisent le vin pendant la mise en bouteille. On en utilise surtout dans les **blancs et les moelleux**, plus fragiles que les rouges.

Côté chiffres, la législation européenne impose des limites :

- jusqu'à **150 mg/L pour les rouges**,
- **200 mg/L pour les blancs et rosés**,
- et jusqu'à **400 mg/L pour certains vins doux**.

Mais en réalité, la majorité des vins tournent autour de **30 à 100 mg/L**. Pour comparer, les fruits secs industriels peuvent contenir plus de **500 mg/kg** de sulfites.

Fait intéressant : même les vins dits « sans sulfites ajoutés » en contiennent un peu. Pourquoi ? Parce que des traces se forment naturellement pendant la fermentation. Du coup, 0 % sulfites, c'est pratiquement impossible. Et pour la santé ? Seule **environ 1 % de la population** y est vraiment sensible, notamment les personnes asthmatiques. Pour les autres, les quantités présentes dans le vin ne posent pas de problème particulier. Aujourd'hui, avec la montée des vins bio et naturels, certains domaines cherchent à **réduire au maximum les doses**. Mais sans sulfites, le vin devient plus fragile, demande plus de soin en cave, et parfois, il peut évoluer plus vite.

En bref, les sulfites ne sont ni un danger invisible, ni un ingrédient magique : juste un outil de plus dans la boîte à outils du vigneron.

Ce que j'ai pensé de ce vin



Ok, mais bof



Vin bien fait, c'est ce qu'il me fallait



Une belle découverte



Génial ! J'en veux encore !

Date et circonstances dégustation (nom des convives, plat accompagnant le vin...)

Contacts

Pierre Longueville - 0497/517.583
Yves Lacomble - 0486/360.642

Ce vin vous a plu?

Passez commande sur notre site ou en envoyant un mail à info@mywinebox.be



Contacts

Pierre Longueville - 0497/517.583
Yves Lacomble - 0486/360.642

Ce vin vous a plu?
Passez commande sur notre site ou en envoyant un mail
à info@mywinebox.be

www.mywinebox.be