



Marcel - La Mélodie du Bonheur

Marcel aurait-il pu imaginer en 1935, qu'un jour il aurait eu la chance de travailler en musique ?

Sa fille, Simone, nous a confié que son papa avait deux passions : son métier de Vigneron et la musique. Et que les seuls moments où, malgré lui, la musique laissait place au silence étaient les moments où il était dans la vigne. Mais, Marcel avait sa solution : il passait ses journées à siffloter en travaillant.

Avec notre cuvée, nous avons souhaité offrir à Marcel la possibilité de coupler ses deux passions en un seul et même moment, et en un seul et même endroit.

Marcel nous a été décrit comme un bon vivant, gourmand et généreux qui donnait une pointe de festivité et de légèreté à tous les moments qu'il partageait avec les siens. Ce sont ces traits de caractère qui ont inspiré notre cuvée créée en son nom.

IGP Pays d'Oc

Géologie du sol : Terroir argilo-calcaire, riche en minéraux, donnant une profondeur aromatique au vin

Encépagement : Chardonnay, Grenache, Colombard

Âge des vignes : 20 à 40 ans

Vinification : Récolte effectuée à pleine maturité, avant pressurage, puis fermentation à basse température (14-16°C) pour préserver les arômes fruités.

Élevage : En cuve inox

Aspect visuel : Robe jaune pâle avec des reflets dorés, brillante et limpide.

Aspect olfactif : Nez intense et expressif, dominé par des arômes de fruits à chair blanche, et des notes florales.

Aspect gustatif : Bouche fraîche et équilibrée, avec une attaque vive et une finale fruitée et persistante, offrant une belle harmonie entre acidité et fruit.

Accords mets et vins : Parfait avec des fruits de mer, des poissons grillés, des plats asiatiques ou encore des fromages frais.

Température de service : 8°-10°C





Marcel - The Song of Happiness

Could Marcel have imagined in 1935, that one day he would have had the chance to work in music?

His daughter, Simone, told us that his dad had two passions: his job as a winemaker and music. And that the work in the vines was one of the rare moments where silence would overcome the music. But Marcel had his own way to cope with that: he spent his days whistling around in the vines.

With our cuvée, we wanted to offer Marcel the opportunity to combine his love for music with his passion for his work, at the same time.

Marcel was described to us as a joyful, gourmet and generous person who always brought a hint of festivity and lightness to all the moments he shared with his family. It is these character traits that inspired our cuvée named after him.

IGP Pays d'Oc

Soil Geology : Clay-limestone terroir, rich in minerals, granting aromatic depth to the wine.

Grape Variety : Chardonnay, Grenache, Colombard

Age of Vines : 20 to 40 years

Vinification : Harvested at full maturity, before pressing, then fermentation at low temperature (14-16°C) to preserve the fruity aromas.

Aging : In stainless steel tanks

Visual Aspect : Pale yellow color with golden reflections, bright and clear.

Olfactory Aspect : Intense and expressive nose, dominated by white fruits aromas and floral notes.

Gustatory Aspect : Fresh and balanced on the palate, with a lively attack and a fruity, persistent finish, offering a beautiful harmony between acidity and fruit.

Food and Wine Pairing : Perfect with seafood, grilled fish, Asian dishes, or fresh cheeses.

Serving Temperature : 8°-10°C

