



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 : Sols argilo-calcaires

Encépagement : 100% Chardonnay

Âge des vignes : 20 à 40 ans

Vinification : Macération à froid avant pressurage lent, fermentation en cuves inox thermo-régulées.

Élevage : Élevage en cuves inox pour favoriser la fraîcheur et l'expression du fruit.

Aspect visuel : Robe brillante, jaune pâle aux reflets argentés.

Aspect olfactif : Arômes de fleurs blanches, fruits à noyau, touche minérale.

Aspect gustatif : Attaque vive, bouche ronde avec notes de pomme verte, citron confit, noisette et minéralité. Finale longue et rafraîchissante.

Accords mets et vins : Fruits de mer, poissons sauce citronnée, volailles crémees, risotto aux champignons, tarte au citron meringuée.

Température de service : 10°-12°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 soils

Grape Variety : 100% Chardonnay

Age of Vines : 20 to 40 years

Vinification : Cold maceration before slow pressing, fermentation in temperature-controlled stainless steel tanks.

Aging : Aged in stainless steel tanks to preserve freshness and fruit expression.

Visual Aspect : Brilliant pale yellow color with silver highlights.

Olfactory Aspect : Aromas of white flowers, stone fruits, and a hint of minerality.

Gustatory Aspect : Lively attack, rounded palate with notes of green apple, candied lemon, hazelnut, and minerality. Long and refreshing finish.

Food and Wine Pairing : Seafood, fish with lemon sauce, creamy poultry dishes, mushroom risotto, lemon meringue tart.

Serving Temperature : 10°-12°C

