

La Mariota Orange Tacsum 2022

Unités : 6 bouteilles par caisse
Format : 750ml
Statut : Disponible

Pays	France
Producteur	La Mariota
Appellation	Vin de France
Région	Languedoc
Couleur	Orange
Intensité	N/D
Encépagement	50% Muscat Petits Grains - 50% Muscat d'Alexandrie
Viticulture	Biologique
Vinification	Récolte Manuelle et en cagettes; pressurage avec les grappes entières; Macération de 12 jours en grappe entière, fermentation avec levures indigènes sans contrôle de température; ni filtré ni collé
Sol	Argilo-calcaire et marne schisteuses.
Élevage	8 mois (12 mois en cuve + 6 mois en bouteille)
Âge moyen des vignes	25 à 40 ans

Ce qui le rend unique

Cette cuvée est une fine macération de muscat d'Alexandrie et de muscat à petits grains. Les raisins proviennent des deux grandes unités de terroirs du domaine, les schistes (sur la commune de Tautavel) et les calcaires (sur Vingrau).

Cécilia et Guillermo conçoivent ce vin comme un véritable assemblage. Il est le fruit, en tout cas, d'une profonde réflexion. Le muscat à petits grains provient de Vingrau et est vendangé précocement (en légère sous-maturité) pour juguler son apport

