



M A R C A

2022

VIN ROUGE • CÔTES CATALANES

Carignan 50%, Grenache 30%, Syrah 20%

750 ml | ALC 14,5% vol.

Certifié Agriculture Biologique

Marca (catalan pour "marque") provient d'une sélection parcellaire rigoureuse. Les raisins sont récoltés à la maturité exacte souhaitée — la même parcelle étant vendangée deux fois — et triés manuellement à la vigne ainsi qu'à la cave, avec un égrappage complet.

Le vin passe ensuite 7 mois en fûts de chêne français de 2 et 3 ans, guidé par la volonté de laisser le terroir exprimer son élégance et apposer sa marque.

NEZ

Un nez riche et complexe aux arômes de cerises noires fraîches, accompagnés de notes confiturées de framboise, de nuances boisées légèrement grillées, et d'une touche de pinède.

La robe est profonde et soutenue, avec des reflets grenat.

BOUCHE

En bouche, les tanins sont veloutés et enrobés, conférant à ce vin un potentiel de garde remarquable. La longueur en bouche est persistante, sans jamais devenir lourde.

NOTES

les tanins sont veloutés et enrobés, conférant à ce vin un potentiel de garde remarquable. La longueur en bouche est persistante, sans jamais devenir lourde.