



LA COUR DES DAMES

Marsanne

Les vins La Cour des Dames, issus des différents terroirs du Pays d'Oc, sont un hommage à une illustre période de la culture occitane.

De fameux poètes-musiciens, les troubadours, faisaient la cour aux dames en s'adonnant à l'art lyrique. Usant de leur talent oratoire lors de fastes banquets servis en leur honneur, ils initiaient également leur public à la dégustation des vins.

En alliant vins, gastronomie, musique et poésie, ils ont été les précurseurs d'un certain art de vivre méditerranéen qui a perduré jusqu'à nos jours.



APPELLATION

Pays d'Oc Indication Géographique Protégée

CÉPAGE

100% Marsanne

SOL

Ce vin est élaboré à partir du cépage Marsanne, un cépage rare originaire de la Vallée du Rhône, qui a été cultivé sur des sols profonds de la vallée de l'Aude et de la plaine de l'Hérault. Les vignes, d'un âge moyen de 10 ans, bénéficient d'un climat chaud et très lumineux avec un grand ensoleillement et des pluies relativement fréquentes.

ÉLABORATION

Vinifié à la manière classique d'un vin blanc, il subit une fermentation alcoolique en cuves inox à une température contrôlée d'environ 15° à 17°C. Il est élevé en cuve.

NOTES DE DÉGUSTATION

D'une jolie robe jaune pâle, ce vin subtil aux arômes d'abricots secs, de pêche et de coing a des nuances florales. Il est riche et rond et offre une douce finale de miel et de cire d'abeille.

METS & VINS

Servi frais (10°C), cette Marsanne est excellente en apéritif, avec les plats en sauce à la crème, un curry d'agneau ou de poulet et les fruits de mer. Exquise avec un poisson et ses petits légumes !



www.lacourdesdames.com