

MARQUISE ERES



A.O.C GRAVES ROUGE



DEGUSTATION

Marquise ERES rouge est un vin charnu et gourmand. Il offre une bouche avec des tanins bien présents et tendres. L'équilibre est parfait grâce à une fraîcheur préservée et une maturité idéale des raisins. Sa jeunesse nous donne des arômes de petits fruits noirs comme le cassis et myrtille ainsi que de légères notes torréfiées.

ACCORD MET/VIN

Parfait avec du bœuf ou de l'agneau grillé ou rôti, ou avec des volailles cuisinées avec des champignons sauvages. Ou simplement avec un fromage.

DISTICTION

Démarche Environnementale : Certification HVE (Haute Valeur Environnementale).

PRODUCTION

Aire d'appellation : A.O.C GRAVES ROUGE.

Sol : sablo-graveleux sur calcaire à astéries.

Rendement : 50 hl/ha.

Age des vignes : 25 ans.

Production : 6 000 à 100 000 bouteilles.

VINIFICATION ET VITICULTURE

Cépages : 60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon.

Vendanges mécaniques. Vinification : tri mécanique de la vendange.

Vieillessement : peut se boire de suite, mais peut attendre 4 à 5 ans.

Mise en bouteille : stockage des bouteilles pendant 6 mois à la propriété.

Degré : Entre 13% et 14% vol.

A.O.C GRAVES RED



TASTING

Marquise Eres is a full-bodied voluptuous red wine. It is generous on the palate with tannins that have already begun to soften. Balance is excellent thanks to a successfully preserved freshness and perfectly ripe grapes. A youthful wine, it offers aromas of very dark fruit, such as blackcurrants and some lightly roasted notes.

FOOD PAIRING

Full-flavoured dishes, meat in wine sauce, or poultry cooked with wild mushrooms. It is also excellent in the summer with grilled food, served a few degrees cooler. At the end of the meal it makes a fine accompaniment to well-matured cheeses.

DISTINCTION

Environmental Approach : HVE Certification (High Environmental Value).

PRODUCTION

Appellation name : A.O.C GRAVES ROUGE.

Soil : Gravelly soil, pebbles on limestone subsoils.

Yield : 50 hectoliter per hectare.

Average age of the vines : 25 years.

Production : 6 000 or 100 000 bottles.

VITICULTURE AND VINIFICATION

Blend : 60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon.

Machine harvested. Vinification : Harvest selection before fermentation.

Ageing : 4 to 5 years or immediately.

Bottling : Bottles store for 6 months on site.

Degree : Between 13% and 14% vol.

BOTTLE : 3 760 087 340 334



CASE : 3 760 087 340 341



LES HAUTS DE PALETTE SARL

4 Bis Chemin de Palette - 33410 Beguey - France

Tel: +33(0)5 56 62 94 85 - contact@leshautsdepalette.com - www.leshautsdepalette.com