



DOMAINE PATRICE ARNAUD

# MARSELAN

## Les Oncins

**Marselan**  
ROSÉ  
Vin de France

*Un panier de fruits frais...*



### LE TERROIR

**Sol:** Argilo-calcaire  
Terre rouge feu

**Rendement:** 45 hl / ha

### LA VIGNE

**Âge:** 6 ans

**Exposition:** Sud-Est

**Production annuelle:** 2000-  
5000 bouteilles (75cl)

**Cépage:** Marselan (métissage  
grenache et cabernet sauvignon)

**En conversion vers  
l'Agriculture Biologique**

### VINIFICATION

Vendanges manuelles

Grappes de raisins mûrs intacts  
jusqu'au cuvage

Pressurage direct à basse  
température

Fermentation alcoolique entre  
13 et 16 degrés

Mise en bouteille après une  
légère filtration

### DÉGUSTATION

**Robe:** Très pâle

**Nez:** Ouvert sur des notes de  
pâtisserie et d'agrumes

**Bouche:** Le palais se montre,  
gras, soyeux et agréable



Alcool  
13% Vol.



100%  
Marselan



2-3  
ans



8°C



- Apéritif
- Tajine de poulet
- Salade de fruits

