



DOMAINE PATRICE ARNAUD

# MARSELAN

## Les Oncins

**Marselan**  
ROUGE  
Vin de France

*La puissance d'un vin rouge, provenant de vignes plantées sur le coteau des Oncins. Une terre rouge argileuse au dessus de pierres dorées...*



### LE TERROIR

**Sol:** Argilo-calcaire  
**Rendement:** 40 hl / ha

### LA VIGNE

**Âge:** 7 ans  
**Parcelle:** "Les Oncins"  
**Production annuelle:**  
2500 bouteilles (75cl)  
**En conversion vers  
l'Agriculture Biologique**

### VINIFICATION

Vendanges manuelles et  
mécaniques  
Égrappage avant encuvage  
Levures du raisin  
**Macération:** 21 jours  
Fermentation malolactique  
**Élevage:** 1 an en cuve béton  
sur lie fine  
Mise en bouteille après une  
légère filtration

### DÉGUSTATION

**Robe:** Rouge / pourpre profond  
**Nez:** Développe des arômes de  
cassis et de fruits noirs  
confiturés.  
**Bouche:** Très puissante,  
légèrement grasse et fidèle aux  
arômes développés en olfaction.



Alcool  
15,5% Vol.



100%  
Marselan



5-6  
ans



15°C



- Viandes grillées ou  
en sauce
- Gibier

