

Charnu



LE PETIT BALLON

Château Maris

Le Zulu 2018

VIN DE FRANCE

BIO

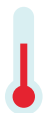
Château Maris

Le Zulu 2018

VIN DE FRANCE

BIO

Charnu

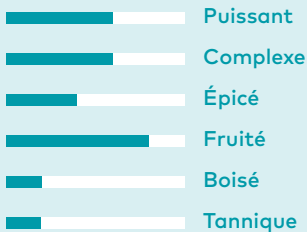


SERVICE

16-17°C

CARAFAGE

1h



L'avis de Jean-Michel Deluc

Un Languedoc solaire à la fraîcheur sauvage!

Ce sont de superbes souvenirs qui surgissent avec ce Château Maris. Balade dans les vignes, dégustations superbes... C'est donc le renouveau de cette magnifique propriété que nous vous proposons avec cette cuvée. Nous sommes sur un assemblage classique, grenache et syrah majoritaires, d'où Vin de France, fruité et fraîcheur, avec une vraie identité de terroir. Zulu pour le côté sauvage.

Château Maris

La philosophie du Château Maris: le respect de l'environnement. Quand Robert Eden et Kevin Parker rachètent le domaine en 1997, leur volonté est de n'utiliser aucune sorte de pesticide ou d'engrais chimique. Ces deux passionnés ont de la bouteille: l'un est à l'origine de la construction du premier chai en chanvre qui ne rejette aucun CO2, l'autre est un pionnier dans le domaine de l'investissement durable. Le pari ne pouvait qu'être gagnant!



Languedoc
34210 Félines-Minervois

PRIX ABONNÉ **8,90€** PRIX CONSTATÉ **11,90€**



-  **SERVICE** ~~~~~ 16-17°C
-  **CARAFAGE** ~~~~~ 1 heure
-  **À DÉGUSTER AVANT** ~~~~~ 2024
-  **ACCORD PARFAIT** ~ Côte de bœuf grillée

Côté fourchette

À déguster dès à présent avec...



VIANDES

Viandes rouges et blanches grillées aux herbes, travers de porc au caramel



FROMAGES

Banon, Pélardon des Cévennes



POISSONS

Daube de lotte à l'ancienne, thon rouge grillé



PLATS VÉGÉTARIENS

Curry de légumes, Tatin de tomates

Détails



CÉPAGE(S)

Grenache, syrah



À DÉGUSTER AVANT

2024



CULTURE

Biologique



ALCOOL

13,5%

CONTENANCE

750 ml

Dégustation



ŒIL

Robe rubis et au dégradé carmin, encore sur sa robe primaire. Couleur attractive en puissance.



NEZ

Le nez est fin et complexe sur des arômes de cerise, de prune, de garrigue, de poivre et de cuir.



BOUCHE

Souple et velouté, porté par une palette fruitée avec une finale croquante et poivrée. Sauvage!



Prix imbattable
pour les abonnés



Livraison offerte
à partir de 6 bouteilles



Expédition
3 jours ouvrés

www.lepetitballon.com



FV_ADR5_AOU19_ZUL