



Producteur : Causse Marines

Couleur : Blanc

Appellation : Vin de France

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Sud-Ouest

Encépagement : Mauzac (95%) et Chenin Blanc (5%)

Vinification : Pas de levurage, maîtrise des températures, sulfitage minimum. Filtration et collage (parfois si nécessaire).

Élevage : Élevage en vieilles barriques avec un bâtonnage léger pour lui donner tout son gras.

Aspect gustatif : De légères notes oxydatives et une touche d'amertume en finale, un équilibre très réussi.

Aspect olfactif : Un nez de poires cuites au doux parfum de lait d'amandes.

Accord vin et mets : À déguster en accompagnement de fromages de chèvre affinés ou d'un sauté de coquillages à la crème

Le domaine :

"Causse toujours, disent les gars de la Marine. Ou pas. Un peu d'histoire...

Certaines mauvaises langues l'appellent domaine de Grosses Narines. D'autres prétendent que le nom viendrait de sa fille Marine. Que nenni ! Causse Marines fut baptisé ainsi lors de son rachat, en 1993, eut égard au nom du ruisseau, Marines, délimitant le bas de la propriété.

L'ensemble du vignoble s'étendant sur un causse calcaire fort maigre, l'ambiguïté du nom était toute trouvée. Patrice Lescarret et Virginie Maignien acquièrent d'abord 8 ha, devenus 12 aujourd'hui. Ils s'efforcent de mettre à l'honneur les cépages autochtones ancestralement cultivés sur la région." -

<https://la-pangee.com/sud-ouest/40-366-causse-marines-zacmau.html>