

VOLUBILIA

Vin Rouge du Maroc

CÉPAGES

- Cabernet Sauvignon 45 %
- Syrah 40 %
- Tempranillo 15 %

VIGNOBLE

- Production : 200 000 bouteille
- Terroir : Sols argilo-calcaires
- Gestion du domaine : Viticulture raisonnée en conversion biologique, enherbement un rang sur deux
- Rendement : 45HL/HA

VINIFICATION

- Vendanges: 100 % Manuelle.
- Vinification : Tri manuel et fermentation à basse température
- Élevage : 15 mois en cuve

NOTES DE DÉGUSTATION

- A l'oeil, des reflets rubis illuminent le noir intense du vin. Au nez, on distingue des notes de cuir, de tabac et de moka. Il présente une attaque suave et délicate, révélant des tannins ronds et fins, et offrant une bouche agréable avec un bel équilibre.
- Température idéale de service : 18° C

ACCORDS METS & VINS

- Se marie à merveille avec toutes sortes de viandes rouges, de fromages ou de plats berbères traditionnels aux épices douces.

POTENTIEL DE GARDE

- A déguster dans sa jeunesse : (dans les 3 ans) pour apprécier sa fraîcheur et ses superbes arômes de fruits noirs et d'épices.
- A déguster à son apogée : (3-5 ans) pour bénéficier de nouvelles notes de chocolat et de cèdre.
- A déguster dans la fleur de l'âge : (5-10 ans) pour savourer sa complexité, subtilement mentholée et poivrée.



VILLA VOLUBILIA

VOLUBILIA

Vin Rouge du Maroc

GRAPES

- Cabernet Sauvignon 45 %
- Shiraz 40 %
- Tempranillo 15 %

VINEYARD

- Production : 200 000 bottles
- Terroir : Clay-limestone
- Vineyard management : Sustainable viticulture in organic conversion, cover crop every other row.
- Yield: 45HL/HA

WINEMAKING

- Harvest : 100 % Manual harvesting
- Wine-making : Manuel sorting and low temperature fermentation
- Ageing : 15 months of aging in tanks

TASTING NOTES

- To the eye, ruby reflections illuminate the intense black of the wine. On the nose, notes of leather, tobacco, and mocha are distinguished. It presents a smooth and delicate attack, revealing round and fine tannins, and offering a pleasant mouthfeel with a beautiful balance.
- Ideal serving temperature : 18° C - 65° F

FOOD PAIRING

- Pairs wonderfully with all kinds of red meats, cheeses, or traditional Berber dishes with mild spices.

POTENTIEL DE GARDE

- To enjoy in its youth: (within 3 years) to appreciate its freshness and superb aromas of dark fruits and spices.
- To enjoy at its peak: (3-5 years) to benefit from new notes of chocolate and cedar.
- To enjoy in its prime: (5-10 years) to savor its complexity, subtly minty and peppery.



VILLA VOLUBILIA