

CHÂTEAU  
de LA MAR

DÉCOUVREZ LES  
CUVÉES DU DOMAINE



### **Cépage**

100 % Altesse  
AOC Roussette de Savoie – Cru Marestel

### **Vignes**

Bas de coteau, sol argilo-calcaire  
Vignes 15 ans d'âge

### **Vinification**

Moins de 3 g de sucre résiduel  
Élevage sur lie en cuve inox thermorégulée

### **Potentiel de garde**

Jusqu'à 7-8 ans si bien conservé

### **Service**

Déguster bien frais entre 12 et 14 °C

### **Associations**

Idéal pour l'apéritif  
Chapon farci aux champignons  
Préparation de poisson juste poêlée  
Méli-mélo de fromages frais et de figues



# MARESTEL

## L'ÉVEIL

Belle entrée en matière,  
L'Éveil ouvre le chemin de la dégustation de nos crus Marestel.

Un vin tonique, miellé aux teintes paille claire et reflets dorés  
verts qui offre au nez de belles senteurs fleuries et épicées.

### **Robe**

Teinte paille claire, reflets dorés et verts

### **Nez**

Notes fleuries, épicées et  
friandes, ananas

### **Bouche**

Tonique et fruité, une minéralité ciselée

### **Cépage**

100 % Altesse  
AOC Roussette de Savoie – Cru Marestel

### **Vignes**

Milieu de coteau, sol plus calcaire  
Vignes 20 ans d'âge

### **Vinification**

Élevage sur lie en cuve inox  
thermorégulée

### **Potentiel de garde**

Jusqu'à 10 ans si bien conservé

### **Service**

Déguster frais entre 14 et 16 °C

### **Associations**

Noix de Saint-Jacques snackées  
Pavé de saumon juste poêlé et persillé  
Filet de volaille en croûte d'herbes



# MARESTEL

## LE GOLLIAT

Entre amour de la terre et tradition,  
Le Golliat reste l'expression la plus pure du Marestel.

Un vin puissant, chaleureux aux couleurs profondes teintées  
paille claire et aux reflets verts et dorés. Une expression élégante  
et riche aux notes fleuries, confites et épicées.

### **Robe**

Teinte paille claire, reflets dorés et verts

### **Nez**

Notes fleuries (lys), confites et épicées, et  
miellées en vieillissant

### **Bouche**

Puissante, chaleureuse et minérale



### Cépage

100 % Altesse  
AOC Roussette de Savoie – Cru Marestel

### Vignes

Haut de coteau, sol argilo-calcaire  
Vignes 50–80 ans d'âge

### Vinification

Élevage sur lie en cuve inox thermorégulée  
assemblé avec 30 % en fût de chêne 500 L

### Potentiel de garde

Jusqu'à 10 ans si bien conservé

### Service

Déguster bien frais entre 14 et 16 °C

### Associations

Accord terre & mer : crevettes au lard  
fumé – Côte de veau sauce normande  
Fromages à pâte dure : Tomme de  
Savoie, Comté et chèvre sec



# MARESTEL

## L'ICÔNE

Cuvée Signature, L'icône est un Marestel complexe,  
véritable symbole de notre savoir-faire.

Un vin chaleureux, ample aux couleurs brillantes et reflets verts  
et dorés. Raffiné, légèrement boisé, il dévoile des senteurs  
épicées, animales et fumées et de subtiles notes bouquetées.

### Robe

Brillante, teinte dorée, reflets verts

### Nez

Raffiné, léger boisé, notes épicées et  
fumées, puis miellées en vieillissant

### Bouche

Chaleureuse, ample et grasse,  
minéralité fraîche

### Cépage

100 % Altesse  
AOC Roussette de Savoie – Cru Marestel

### Vignes

Haut de coteau, sol argilo-calcaire  
Vignes de 50 à 80 ans d'âge

### Vinification

En cuve thermorégulée puis 7-10 mois en  
fût de chêne de 500 L sur fine lie

### Potentiel de garde

Jusqu'à 10 ans si bien conservé

### Service

Déguster frais entre 14 et 16 °C

### Associations

Gibier, lièvre, faisan  
Poisson à base de sauce relevée et  
épicée type armoricaine ou aïoli



# MARESTEL

## LA CHAPELLE

Cuvée emblématique du château,  
La Chapelle est un grand Marestel mêlant histoire et modernité.

Un vin profond, précis et opulent teinté de doré et reflets verts.  
Son caractère fumé aux senteurs fruitées et bouquetées confirme  
avec ses notes de vanille et de moka.

### Robe

Profonde, teinte dorée, reflets verts

### Nez

Fumé aux senteurs fruitées et bouquetées  
ainsi que torréfiées et miellées en  
vieillissant

### Bouche

Opulente à caractère gras et profond

### Cépage

100 % Pinot noir  
Vin de Savoie – Cru Jongieux

### Vignes

Sol argilo-calcaire  
Vignes entre 20 et 40 ans d'âge

### Vinification

Encuvage en grappes entières  
Élevage en fût pendant 8 mois

### Potentiel de garde

Jusqu'à 10 ans si bien conservé

### Service

Repas : 16 et 18 °C ; Apéritif : 12 et 14 °C

### Associations

Salade de cailles aux figues et à la betterave  
Bécasse, faisan, canard  
Exceptionnel sur le poisson



# de LA MAR

## LE PINOT

Expression audacieuse d'un cépage historique, Le Pinot s'affirme au coeur de nos coteaux.

Un vin équilibré, fin et énergique aux couleurs soutenues framboise et reflets acajou et mauve. Ses arômes enlevés, un boisage fondu en font un vin subtil aux notes fleuries, épicées et agrestes.

**Cépage Pinot** : cépage originaire de Bourgogne et pourtant si bien apprécié sur les hauteurs savoyardes. Délicatesse et force décrivent parfaitement le pinot noir.

### Robe

Soutenue, robe framboise,  
reflets acajou et mauve

### Nez

Boisage fondu, subtil,  
notes fleuries et épicées

### Bouche

Équilibrée et énergique,  
minéralité précise

### Cépage

100 % Mondeuse  
Vin de Savoie – Cru Jongieux

### Vignes

Sol argilo-calcaire  
Vignes 20-40 ans d'âge.  
Vendanges en vert au mois de juillet

### Vinification

Récolte manuelle avec tri soigneux des raisins  
Élevage en fût pendant 8 mois

### Potentiel de garde

Jusqu'à 15 ans si bien conservé

### Service

Déguster entre 14 et 16 °C

### Associations

Chevreuril, sanglier, lièvre  
Côte de bœuf poêlée et persillée  
Fromages puissants



# de LA MAR

## LA MONDEUSE

Cépage originel de Savoie, La Mondeuse  
se renouvelle en élégance et en finesse.

Un vin rustique et tonique, élevé en fût et doté d'une belle robe limpide, grenat aux reflets fauve et violet. Il dévoile, au nez, de belles senteurs épicées et bouquetées.

**Cépage Mondeuse :** cépage autochtone mais aussi emblématique de la Savoie. Le Château de La Mar est le seul à produire de la Mondeuse sur le coteau Marestel.

### Robe

Limpide, robe grenat,  
reflets fauve et violet

### Nez

Épicé et bouqueté : myrtille,  
poivre et réglisse

### Bouche

Fraîche et tonique, texture rustique



ERMITAGE  
CHATEAU  
de LA MAR

CHATEAU  
de LA MAR

## NOUS CONTACTER

---

CONTACT@CHATEAUDELAMAR.FR

04 79 96 09 84

WWW.CHATEAUDELAMAR.FR

