

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

CHÂTEAU DE LA MAR

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 épiciées.

Robe

Teinte paille claire, reflets dorés et verts

Nez

Notes fleuries (lys), confites et épiciées, 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'ICONÈ

Cuvée Signature, L'Icone 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 épiciées, animales et fumées et de subtiles notes bouquetées.

Robe

Brillante, teinte dorée, reflets verts

Nez

Raffiné, léger boisé, notes épiciées 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, faisans

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

CHÂTEAU DE LA MAR

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 cœur 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, épicees 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 épicees

Bouche

Équilibrée et énergique,
minéralité précise

CHÂTEAU DE LA MAR

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

Chevreuil, 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 épiciées 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
TONNELERIE
CHÂTEAU
de LA MAR

NOUS CONTACTER

CONTACT@CHATEAUDELAMAR.FR
04 79 96 09 84
WWW.CHATEAUDELAMAR.FR

