Bureau d'information et de communication

Rue de la Barre 2
1014 Lausanne

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

DOMAINE VITIVINICOLE CANTONAL D'AGRILOGIE MARCELIN

Nouveaux succès pour les vins vaudois

Dans le cadre du Grand Prix du Vin Suisse 2007, des diplômes ont été décernés au Pinot noir AOC 2004 "Vieille Vigne" et à l'Assemblage Cabernet AOC 2004. Le talent des viticulteurs et des oenologues du Domaine de Marcelin se voit ainsi une nouvelle fois reconnu et récompensé.

Le Pinot noir "Vieille Vigne" est issu de ceps âgés de 22 à 28 ans, dont les raisins sont élaborés durant une année en barriques de chêne neuves provenant des forêts de Romandie. D'une robe pourpre intense, d'un bouquet aux arômes concentrés de baies sauvages, d'épices douces, de grillé-boisé balsamique sur fond de vanille et de réglisse, il se révèle puissant, harmonieux et tonique.

Egalement élevé en barriques, l'Assemblage Cabernet se compose de 35 % de Gamaret, 35 % de Garanoir, et 30 % de Cabernet franc; le Gamaret apporte ses senteurs fraîches, le Garanoir son gras velouté et le Cabernet franc sa personnalité typique aux notes de violette.

De plus, au palmarès du Mondial du Pinot Noir 2007, des médailles d'argent viennent récompenser le Servagnin AOC 2005 et le Pinot noir AOC 2005 "Vieille Vigne".

Récipiendaire de la même distinction lors du Concours International de Vins Zurich 2007, le Servagnin confirme son potentiel de séduction par sa belle intensité, son équilibre, sa complexité et son originalité.

Quant à lui, le Pinot noir "Vieille Vigne" 2005 présente les mêmes caractéristiques que son aîné du millésime 2004 avec, en plus, un brin de puissance, de trame tannique et de juvénilité.

Crus de garde, tous les quatre sont promis à un bel et long avenir !

Bureau d'information et de communication de l'Etat de Vaud

Lausanne, le 01 octobre 2007

DEC, Dominique Favre, chef de l'Office cantonal de la viticulture, 021 557 92 65