



# CHÂTEAU MARJOSSE

Le millésime 2021 a été marqué très tôt par un épisode de gel au printemps, ayant occasionné des pertes très ciblées. L'été, lent à s'installer, s'est finalement achevé par une période sèche en Août et relativement ensoleillée.

Les dates de récolte de nos blancs reviennent sur un calendrier classique pour Bordeaux, du 13 au 27 septembre. Il aura fallu s'adapter à l'hétérogénéité des parcelles, et attendre encore plus qu'à l'accoutumée le moment optimum de maturité pour cueillir nos raisins.

La singularité climatique de cette année confère des nuances particulières au millésime. Les vins un équilibre élégant et harmonieux, avec des teneurs en alcool plus douces que les années précédentes.

Chaque cépage de l'assemblage est récolté et vinifié séparément selon un processus de sélection parcellaire afin d'être le plus précis possible lors de l'assemblage.

Nos raisins sont vendangés principalement le matin pour profiter des températures fraîches pour limiter l'oxydation et préserver les arômes des cépages. En cave, chaque cépage est pressé immédiatement, les jus sont protégés de l'oxydation par inertage à la neige carbonique.

Les jus obtenus sont conservés au froid sur lies pendant quelques jours pour libérer plus de précurseurs aromatiques. Après le débourage, les vins sont fermentés à basse température pendant 1 à 2 semaines, dans le but d'améliorer la palette aromatique de nos vins.

Après la fermentation, nous élevons généralement les vins sur lies fines pendant 2 à 3 mois en cuves béton, au cours desquelles un brassage régulier des lies a lieu en moyenne deux fois par semaine, ajusté en fonction de la dégustation de chaque lot.

### Notes de dégustation:

Jolie robe pâle aux reflets verts, brillante et limpide. Une fraîcheur alerte met en valeur une belle complexité aromatique, mêlant pamplemousse, fleurs blanches et bourgeon de cassis. La salinité de la finale se combine à une belle amertume, prolongeant la finale.

Assemblage: Sauvignon Blanc 35%, Sauvignon Gris 15%,  
Sémillon 45% et Muscadelle 5%.

Type de sol: argilo-calcaire

Age moyen des vignes: 27 ans (75 ans pour la plus âgée)

Superficie: 12 ha

Densité de plantation: de 4000 à 7000 plants / ha.

Rendement: 48 hl / ha

Degré alcoolique: 12% Vol

