



CHÂTEAU MARJOSSE

Le millésime 2020 est un millésime particulièrement solaire et précoce. Il se compose de Sauvignon blanc (35%), sauvignon gris (15%), sémillon (45%) et muscadelle (5%). Chaque variété est récoltée et vinifiée séparément selon une démarche de sélection parcellaire afin d'être le plus précis possible au moment des assemblages.

Nos raisins sont ramassés principalement le matin pour bénéficier des températures fraîches et ainsi limiter les oxydations et préserver les arômes variétaux. Au chai, chaque cépage est pressé aussitôt, les jus sont protégés de l'oxydation par inertage à la neige carbonique.

Les jus obtenus sont maintenus à froid sur bourbes pendant quelques jours pour libérer davantage de précurseurs aromatiques. Après débourage, les vins sont fermentés à basse température durant 1 à 2 semaines, toujours dans un souci d'optimiser la palette aromatique de nos vins.

Après la fermentation, nous pratiquons généralement un élevage sur lies fines de 2 à 3 mois en cuve béton, durant lequel ont lieu des bâtonnages réguliers deux fois par semaines en moyenne, adaptés en fonction de la dégustation de chaque lot.

Note de dégustation:

Jolie robe pâle aux reflets verts, brillante et limpide. Nez très délicat, davantage marqué par le sémillon, avec des notes à dominante fruits blancs (poire, pêche blanche, litchi) En bouche, on retrouve le style « Marjosse » caractéristique, combinant richesse, tension, et fraîcheur. La richesse du millésime se traduit par un milieu de bouche dense. La salinité de la finale s'accompagne de beaux amers, prolongeant la fin de bouche

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

Nature du sol : argilo-calcaire

Age moyen des vignes : 25 ans (75 ans pour les plus anciennes)

Surface : 12 ha

Densité de plantation : de 4000 à 7000 pieds/ha

Rendement : 48 hl/ha

Degré alcoolique : 13 %Vol

