



CHÂTEAU MARJOSSE

Vin élaboré par Pierre Lurton

BORDEAUX BLANC 2014

*Très belle robe or pâle à reflets verts, limpide et brillante
Au nez, arômes de fruits exotiques (mangue, fruit de la passion) et d'agrumes explosent en premier,
suivis de notes de buis et de genêts.*

*La bouche, fraîche et perlante à l'attaque révèle une grande amplitude avec beaucoup de volume et de gras,
bien équilibrés par une touche acidulée rafraichissante qui accompagne longuement les saveurs
de fruits exotiques murs en finale.*



SURFACE : 3Ha

SOLS : Argilo-calcaire

TAILLE : Guyot mixte

DEGRÉ : 12.5

AGE DES VIGNES : 20 ans.

ELEVAGE :

Elevage sur lies de 2 mois

ŒNOLOGUE :

M. Pascal POUSSEVIN

VENTE :

Négoce, CHR, Particuliers

CÉPAGE :

50% Sauvignon blanc

30% Sémillon

15% Sauvignon gris

5% Muscadelle

VINIFICATIONS :

Vendange mécanique

Pressurage pneumatique direct

Fermentation alcoolique à basse
température, en cuve béton

VOLUME :

20.000 bouteilles



CHÂTEAU MARJOSSE

Vin élaboré par Pierre Lurton