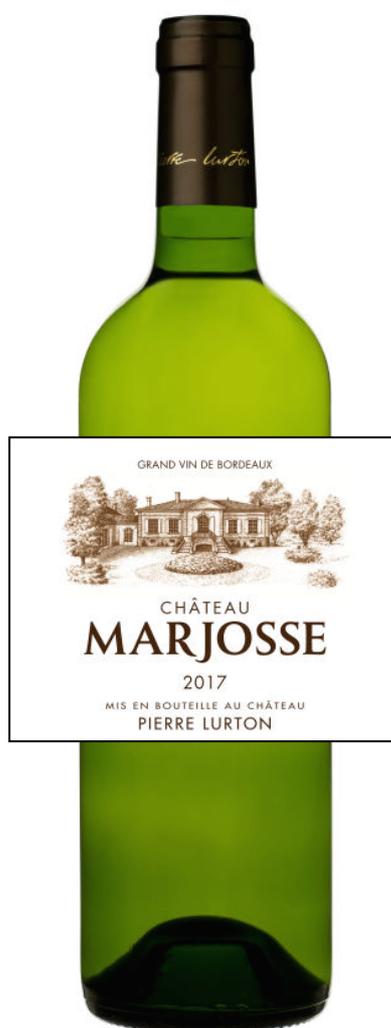


Château Marjosse

Entre-deux-Mers

2017



FICHE TECHNIQUE

TERROIR

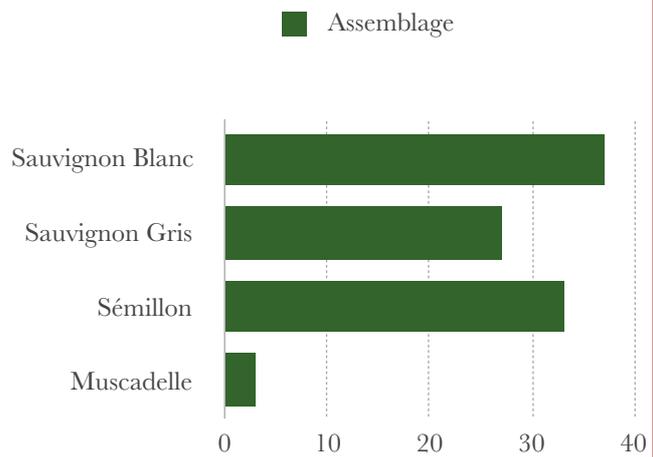
Situé en Entre-deux-Mers, le domaine bénéficie d'un terroir exceptionnel. Les calcaires à Astéries, identiques à ceux du plateau de Saint-Emilion, arrivent ici à affleurement. Particulièrement propices à l'élaboration de grands vins rouges et à la culture du Merlot, le sol et le sous-sol (argilo-calcaire) permettent également la production de l'inimitable vin blanc de l'appellation.

VINIFICATIONS

Pressurage direct à froid en cuves ciment thermo-régulées. Débourbage à froid. Récupération des lies fines (Turbidité : 100 NTU). Levurage de la cuve (10g/Hl). Fermentation avec contrôle des températures. Batonnages manuels 2x/semaine. Mise en bouteille sous 2 mois, après filtration.

CHIFFRES CLES DU MILLESIME

Surface de production des blancs : **10 ha**
Age moyen des vignes : **20 ans**
Densité de plantation : **5,000 pieds/ha**
Rendements 2017 : **58hl/ha**
Elevage : **Sur lies, 2 mois (cuve ciment)**



COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

Très jolie robe or pâle aux reflets verts, limpide et brillante.

Nez très expressif sur des arômes d'agrumes (citron, pamplemousse) et de fruits exotiques (mangue, ananas) avec des nuances florales de genêt et de jonquille.

En bouche, l'attaque est fraîche et vive, avec un développement gras et charnu. Très bel équilibre entre volume et acidité. Une finale fruitée, longue et savoureuse.