



CHÂTEAU MARJOSSE

FICHE TECHNIQUE

Notre Château Marjosse blanc 2018 est le fruit d'un assemblage de Sauvignon blanc, sauvignon gris, sémillon et muscadelle. 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 cueillis la nuit 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 débouillage, 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.

CHIFFRES CLEFS

Surface : 12 ha

Rendement : 55 hl/ha

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

Densité de plantation : de 4000 à 7000 pieds/ha

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Jolie robe or pâle aux reflets verts, brillante et limpide.

Nez très complexe alliant des notes d'agrumes (pamplemousse, citron), de fruits exotiques (mangue, ananas) et de fruits blancs (poire, pêche blanche).

En bouche, le style « Marjosse » se caractérise par la combinaison d'une belle fraîcheur suivi d'un développement gras et charnu. La salinité de la finale s'accompagne d'une grande tension, et de beaux amers sur l'écorce d'orange qui prolongent la fin de bouche



CHÂTEAU MARJOSSE

33420 Tizac-de-Curton – France / +33 (0) 5 57 74 94 66 / www.marjosse.com