



CHÂTEAU MARJOSSE

Vin élaboré par Pierre LURTON

BORDEAUX ROUGE 2012

Surface : 28 Ha
Sols : Argilo-calcaire
Taille : Guyot mixte
Cépage : 85% Merlot
8% Cabernet Franc
5% Cabernet Sauvignon
2% Malbec

Age des vignes : 21 ans.

Vinifications :

Vendange mécanique
Légère macération pré fermentaire à froid
Cuves ciment thermo régulées
Macération post fermentaire
Fermentation Malo-lactique naturelle pour partie en barriques

Elevage : 50% fut neuf, 50% fut d'un vin

Oenologue: M. Pascal POUSSEVIN

Volume : 200 000 bouteilles

Vente : Négoce, CHR, Particuliers

Dégustation :

Belle couleur rubis sombre, dense et profonde, avec des reflets violines en surface.

Nez puissant de fruits rouges et noirs confits (prune, cerise, mûre) mariés harmonieusement à un élégant boisé et grillé.

La bouche, ample et charnue avec un beau volume et des tanins mûrs et ronds qui persistent longuement en finale sur des saveurs fruitées et boisées.