



## CHATEAU MARJOSSE BORDEAUX 2016

FRANCE



BORDEAUX



**Sol**  
Argilo-calcaire



**Taille de la propriété**  
37.5 ha



**Cépage**  
Merlot : 75% - Cabernet Franc : 15% - Cabernet Sauvignon : 7%  
- Malbec : 3%



**Volume**  
75 cl



James Suckling: 90 pts



Le Château Marjosse est une propriété historique au sud de Saint-Emilion, construite en 1782. Il est entouré de 20 hectares de vignes situées sur des sols argileux et calcaires exceptionnels. Le viticulteur Pierre Lurton, né et élevé dans un château voisin, a acheté la propriété pièce par pièce à partir de 1991 et produit depuis des rouges et des blancs remarquablement appréciés et à un prix raisonnable. Pierre Lurton est également le gérant du prestigieux grand cru classé Château Cheval Blanc, à Saint-Emilion.



**Propriétaire**  
Pierre Lurton



**Vinification**

Sélection parcelle sur vendanges saines et maturités optimales. Passage sur table de trie avant encuvage. Levurage à 10 g/hl. Cadences de remontages pendant la fermentation déterminées après dégustations avec l'œnologue. Maintient des températures entre 18°C (début de fermentation) et 28°C (fin de fermentation) grâce aux cuves ciment thermo-régulées. Mouillage du chapeau en alternance avec oxygénation sous marc de l'ensemble des cuves. Macération sur marc entre 20 et 25 jours avec suivi de dégustations.

Ecolages et assemblages des meilleurs lots, puis fermentation malo-lactique (courant décembre). Sous-tirage avant entonnage pour une durée de 10 à 12 mois selon le millésime.



**Vieillessement**

Barriques 400L et 225L



**Dégustation**

Très belle robe sombre et dense, noire en profondeur, violine en surface.

Le nez élégant et racé, exprime les fruits rouges et noirs bien mûrs (cerise, mûre, cassis), avec une touche réglissée et des notes grillées.

La bouche, ronde, charnue et riche, développe un beau volume avec des tanins mûrs et veloutés qui persistent longuement en finale sur des saveurs de fruits confits.

Léger Corsé

Fruité Epicé

Souple Tannique