


MARJOSSE
GRAND VIN DE BORDEAUX
Vin élaboré par Pierre LURTON

Blanc 2009

Appellation : *AOC Entre-deux-mers*

Surface : *7.5 hectares*

Terroir : *Argilo-calcaire*

Cépages : *58% Sauvignon Blanc*

23% Sémillon

4% Sauvignon gris

15% Muscadelle

Taille : *Guyot mixte*

Age moyen du vignoble : *35 ans*

Vinification : *Vendange mécanique*

Pressurage pneumatique direct

Fermentation alcoolique à basse température, en cuve béton

Elevage : *sur lies de 2 mois*

Volume : *42 600 bouteilles*

Oenologue : *Pascal POUSSEVIN*

Dégustation :

Belle robe blanc-jaune très pâle à reflets verts, limpide et brillante. Puissant et élégant, le nez exhale des arômes de fruits blancs d'été (poire), de fruits exotiques (litchis, ananas), et des senteurs de rose et d'iris. La bouche, fraîche et vive en attaque révèle un bel équilibre et beaucoup de volume, avec des saveurs fruitées qui persistent longuement en finale.



BORDEAUX BLANC

2009