


MARJOSSE
GRAND VIN DE BORDEAUX
Vin élaboré par Pierre LURTON

Blanc 2011

Appellation : *AOC Entre-deux-mers*

Surface : *13 hectares*

Terroir : *Argilo-calcaire*

Cépages : *50% Sauvignon Blanc*
25% Sémillon
15% Sauvignon gris
10% Muscadelle

Taille : *Guyot mixte*

Age moyen du vignoble : *20 ans*

Vinification : Vendange mécanique

Pressurage pneumatique direct

Fermentation alcoolique à basse température, en cuve béton



Elevage : *sur lies de 2 mois*

Volume : *86 000 bouteilles*

Oenologue : *Pascal POUSSEVIN*

Dégustation :

Très belle robe or pâle, limpide et brillante. Le nez, très expressif, évoque les agrumes (pamplemousse), les fruits blancs (poire) et exotiques (litchis et ananas), avec des notes florales de buis, de genêt et de laurier. Après une attaque perlante et fraîche, la bouche révèle ampleur et générosité, avec beaucoup de volume et de gras, bien équilibrés par une agréable vivacité qui se prolonge longuement dans une finale très savoureuse.

BORDEAUX BLANC

2011