



MARJOSSE
GRAND VIN DE BORDEAUX
Vin élaboré par Pierre LURTON

Rouge 2008

Appellation : *AOC Bordeaux rouge*

Surface : *58 hectares*

Terroir : *Argilo-calcaire*

Densité : *5000 pieds/ hectares*

Cépages : *75% Merlot*
17% Cabernet Sauvignon
3% Malbec
5% Cabernet Franc

Taille : *Guyot simple*

Age moyen du vignoble : *20 ans*

Vinification : *Vendange manuelle, légère macération préfermentaire à froid, cuves ciment thermorégulés, macération post fermentaire, fermentation malolactique naturelle pour partie en barriques*

Elevage : *50% fut neuf; 50% fut d'un vin*

Volume : *100 000 bouteilles*

Oenologue : *Pascal POUSSEVIN*

Dégustation :

Une teinte profonde, des arômes de fruits rouges, un boisé bien intégré, une attaque ronde et fraîche, des tanins enrobés et une finale élégante.



BORDEAUX ROUGE

2008