



MARJOSSE  
GRAND VIN DE BORDEAUX

*Vin élaboré par Pierre LURTON*

# Rouge 2009

**Appellation :** *AOC Bordeaux rouge*

**Surface :** *28 hectares*

**Terroir :** *Argilo-calcaire*

**Densité :** *5000 pieds/ hectares*

**Cépages :** *90% Merlot*  
*5% Cabernet Sauvignon*  
*4% Malbec*  
*1% Cabernet Franc*

**Taille :** *Guyot mixte*

**Age moyen du vignoble :** *21 ans*

**Vinification :** *Vendange mécanique, 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 :** *200 000 bouteilles*

**Oenologue :** *Pascal POUSSEVIN*

## Dégustation :

Superbe robe pourpre, sombre, dense et profonde avec une bonne limpidité. Le nez, complexe et harmonieux, révèle des arômes de griottes et de mûres confites, mariés élégamment à des odeurs grillées et vanillées de bon bois. La bouche est cordée et généreuse, ronde et charnue, avec beaucoup de volume grâce à des tanins mûrs et veloutés qui accompagnent longuement en finale des saveurs fruitées et boisées.



BORDEAUX ROUGE

2009