



MARJOSSE
GRAND VIN DE BORDEAUX
Vin élaboré par Pierre LURTON

Rouge 2010

Appellation : *AOC Bordeaux rouge*

Surface : *28 hectares*

Terroir : *Argilo-calcaire*

Densité : *5000 pieds/ hectares*

Cépages : *85% Merlot*
5% Cabernet Sauvignon
2% Malbec
8% 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 :

Très belle robe sombre et dense, noire en profondeur, violine en surface. Le nez, vineux et intense, exprime les fruits rouges et noirs confits à l'alcool (prune, cerise, mûre, cassis), associés à des odeurs vanillées et grillées de bon bois. La bouche, corsée, charnue et riche, développe un beau volume avec des tanins mûrs et puissants qui persistent longuement en finale sur des saveurs de fruits confits.



BORDEAUX ROUGE

2010