



MARJOSSE
GRAND VIN DE BORDEAUX
Vin élaboré par Pierre LURTON
Rouge 2011

Appellation : *AOC Bordeaux rouge*

Surface : *58 hectares*

Terroir : *Argilo-calcaire*

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 pré fermentaire à froid
Cuves ciment thermo régulées

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

Volume : *200 000 bouteilles*

Oenologue : *Pascal POUSSEVIN*

Dégustation :

Belle couleur pourpre vive et intense à reflets violines.

Le nez exprime les fruits confits, cerise et mûre avec des notes boisées grillées et élégantes.

La bouche, souple et ronde à l'attaque révèle une jolie chair fruitée avec des bons tanins ronds et savoureux qui persistent agréablement en finale.



BORDEAUX ROUGE
2011