

# Château DE MARZE

Bordeaux Supérieur



## **SUPERFICIE**

15ha

## **APPELLATION**

Bordeaux Supérieur Rouge

## **CEPAGES**

Merlot (85%), Cabernet Franc (15%)

## **TERROIR**

Argilo graveleux et argilo sableux situé à Galgon, proche des coteaux de Fronsac

## **AGE MOYEN DES VIGNES**

25 ans

## **PRODUCTION**

100 000 bouteilles

## **CULTURE**

Effeillage

Vendanges vertes

Rendement : 50 hl/ha

## **VENDANGES ET VINIFICATION**

Vendanges mécanique avec tri,

Eraflage

Vinification en cuves inox

Cuvaison : 15 à 20 jours

## **ELEVAGE**

Elevage des vins en cuves (12 à 18 mois)

Filtration tangentielle avant la mise en bouteille.

Mise en bouteille au château par nos soins avec notre propre chaîne de mise en bouteilles

## **DEGUSTATION**

Le château de Marze est un vin fin, riche et puissant présentant une belle couleur soutenue et des parfums de fruits mûrs.

Il peut être dégusté jeune, mais il possède une bonne aptitude au vieillissement.

## **ACCORDS MET/VIN**

Le Château de Marze s'accordera parfaitement sur charcuteries, volailles, viandes et fromages

Servir à 18°C