



CHATEAU DE MARZE – RESERVE DE LA FAMILLE

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

Cuaison : 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.

PRESSE ET CONCOURS PAR MILLESIME

2016 Médaille d'Or au Concours de Paris

