

FICHE TECHNIQUE

Château de Marze

BORDEAUX SUPERIEUR ROUGE

Reserve de la Famille 2022

Sucrosité, Équilibré, Finesse



Commune : Galgon

Superficie : 13 hectares

Terroir : Coteaux argilo-graveleux, Secteur précoce, qualitatif, proche de Fronsac

Densité : 4500 à 5200 pieds/hectares

Age moyen des vignes : 30 ans

Viticulture : Enherbement maîtrisé des rangs de vignes ou travail mécanique afin d'améliorer la vitalité des sols et la biodiversité. Effeillage, vendanges vertes.

Vendanges des raisins à maturité optimale, plus tri.



L'ensemble du vignoble est conduit en agriculture raisonnée et certifié Haute Valeur Environnementale et ISO 14001.

Vinification : Eraflage, foulage et mise en cuves.

Macération et remontages délicats pour extraire de la couleur et du fruit. Fermentation en cuves inox thermorégulées pendant 25 jours.

Assemblage : 100% Merlot

Degré : 14.5% vol

Élevage : 14 mois avec chêne français.

Mise en bouteille au château par notre propre chaîne de mise en bouteilles.
Certifié IFS (sécurité alimentaire)

Notes de dégustation :

Le nez exprime des notes de fruits rouges aux parfums de cerise qui évoluent sur des notes de myrtille.

La bouche déploie une matière généreuse et concentrée avec une structure dotée de tanins soyeux d'une grande élégance et un beau volume.

La fin de bouche s'étire avec persistance sur des arômes de cacao et de vanille.
Peut facilement se garder 7 à 10 ans.