

Château DE MARZE RESERVE DE LA FAMILLE

Bordeaux Supérieur

2016



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
Cuvaision : 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

2016 Médaille d'Or au concours de Paris

ACCORDS MET/VIN

Le Château de Marze s'accordera parfaitement sur charcuteries, volailles, viandes et fromages. Servir à 18°C.