

Château Marotte - Tapis Rouge

Ancrée dans la région du bordelais, à Cantois, notre exploitation perdure depuis cinq générations dans le plus grand respect du terroir et des méthodes d'élaboration de nos produits.

Vignoble

Région : Bordeaux, France

Surface : 10 ha

Cépages : 80% Merlot, 10% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon

Méthode culturale : Culture raisonnée, taille en Guyot, effeuillage, vendange en vert

Vinification

Macération : pelliculaire pendant 7 jours (8°C)

Fermentation : contrôle des températures : 23-27°C

Élevage : en cuves souterraines

Production annuelle : 74500 cols

Alcool: 13.5%vol



Dégustation

Fin, puissant et fruité à la robe violine sombre. De solides tannins se fondent dans la chair ronde qui n'a de cesse de dérouler ses arômes de fruits noirs (cassis), vanille et de torréfaction.

