

Château Marotte - Bordeaux Blanc

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, Entre-Deux-Mers, France

Surface : 14 ha

Cépages : 80% Sauvignon, 20% Sémillon

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

Vinification

Macération : pelliculaire pendant 12 heures (8°C), pressurage à froid

Fermentation : contrôle des températures : 15-18°C

Élevage : sur lies en cuves sous terre thermorégulées

Production annuelle : 120 000 cols



Dégustation

Plaisante expression que celle des arômes de fleurs blanches, de roses d'agrumes et d'autres fruits mûrs.

A la fraîcheur de l'attaque succède une bouche ronde et élégante, soulignée d'un léger perlant qui semble renforcer les saveurs de fruits exotiques, pain d'épices, et les notes de toastées, grillées.

Une légère douceur apparaît en final comme un dernier atout de séduction.

