

Château Marotte - Bordeaux Blanc Moelleux

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, Haut-Benauges, France

Surface : 1 ha

Cépages : 100% Sémillon

Méthode culturale : Culture raisonnée, taille en Guyot, effeuillage, vendange en vert, 2 tris de la vendange

Vinification

Pressurage à froid

Fermentation : contrôle des températures : 15-18°C

Élevage : sur lies en cuves sous terre thermorégulées

Production annuelle : 6600 cols

blanc_mo
elleux.jpg

Dégustation

Robe jaune aux reflets dorés.

Arômes intenses et complexes de grillés, de coing, de miel forts agréables.

Structuré, puissant, le palais a du corps, du gras, un délicieux goût de rôti venant du botrytis.

Il conjugue gras et fraîcheur.

