

Château Marotte - Bordeaux 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 : 25 ha

Cépages : 30% Merlot, 70% 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 : sur lies en cuves sous terre thermorégulées

Production annuelle : 200 000 cols



Dégustation

Robe rubis foncé brillant. Nez discret. A l'agitation, arômes intenses de fruits rouges, de cassis, de thym et de menthe. La bouche souple et charnue avec du fruit présente des tannins longs et épais dans une sensation de fraîcheur. La finale encore tannique atteste d'une certaine jeunesse.

