

CHÂTEAU SAINTE MAROTINE

MDC

Médaille d'Or Lyon 2023
Médaille d'Or Gilbert Gaillard 2023



Origine : France
Appellation : Bordeaux AOC .
Millésime : 2022
Cépage(s) : 70 % Merlot - 30 % Cabernet Sauvignon.
Conditionnement : Caisse bois de 6 bouteilles.

PRESENTATION :

Vignoble : Age moyen du vignoble 30 ans
Vendange : Les raisins sont récoltés à pleine maturité.
Table de tri : Les grappes sont éraflées.
Vinification : Macération pré-fermentaire à froid (récupération de certains arômes, tannins, pigments, etc.), ensuite fermentation à 26°C afin de préserver le côté fruité du raisin ainsi que sa rondeur.
Élevage : Chaque cépage est élevé séparément , au terme de l'élevage , les vins sont filtrés et mis en bouteille au château .

NOTES DE DEGUSTATION :

Robe : Une belle robe rouge vermeil.
Nez : Au nez, une vraie corbeille de fruits mûrs.
Bouche : En bouche, le vin est rond et onctueux .
Un Bordeaux tout en séduction !

Suggestions gourmandes :
Ce vin s'allie très bien avec les grillades, volailles, charcuterie, fromages .

Coup de cœur : avec la cuisine familiale.....




Prowines



+ 32 495 82 06 82 - E-mail info@prowines.be www.prowines.be