

INFO

Vinens Navn: Chateau Marjosse

Producent: Chateau Marjosse

Område/Land: Entre-deux-Mers/Bordeaux/Frankrig

Druer(r): Afh. af årgang men typisk: Merlot (80%), Cabernet Franc (15%), Cabernet Sauvignon (5%), Malbec (5%)

Vinfremstilling: Druerne vinificeres separat afhængigt af type og de enkelte markers beliggenhed. Der anvendes temperaturkontrollerede cementkar. Efter 20-25 dages maceration og smagninger udvælges den endelige blanding. Malolaktisk gæring finder sted i løbet af december, hvorefter vinen overføres til franske egetræsfade (omkring 50% nye) og lagres i tolv måneder.

Jordbundsforhold: sand, ler og kalksten

Ha. udbytte: 58hl pr. ha

Alkohol: 13%

Producentens web: chateau-marjosse.fr

Yderligere information:

Pierre Lurton overtog ansvaret for at lede Chateau Marjosse i 1990. Da han begyndte var ejendommen på kun 12 hektar, men han overtog senere yderligere 34 hektar fra sin far.

Siden da har man foretaget betydelige renoveringer i vinfremstillingsfaciliteterne og bygget nye kældre. Det meste af dette arbejde blev afsluttet i år 2000, men vingården blev dog opdateret igen i 2013.

I dag råder man over 50 hektar beplantet med både røde og hvide druer. For de hvide vine udvælges der blandt andet 45% Semillon

