

Château Marjosse Rouge 2018 - Magnum

Produtor: Château Marjosse

Região: Bordeaux

País: França

Tipo: Tinto

Safra: 2018

Teor Alcoólico: 14,5 Vol

Corpo: Médio

Elaborado por ninguém menos que Pierre Lurton, o responsável por alguns dos maiores ícones de Bordeaux, o Marjosse Rouge é uma verdadeira jóia do terroir de Bordeaux. Combina saborosas notas de fruta madura com bastante elegância, em um conjunto aristocraticamente elegante. É um vinho "macio, suculento e maravilhosamente refrescante" nas palavras de Robert Parker.

Château Marjosse

UVAS:

Merlot (80%), Cabernet Sauvignon (10%) e Cabernet Franc (10%)

VINHEDOS:

Uvas provenientes de vinhedos próprios do Château Marjosse na região do Entre-Deux-Mers em Bordeaux. Solos raros parecidos como os solos de Saint-Émilion. Colheita manual de cada parcela separadamente. Triagem manual.

VINIFICAÇÃO:

Fermentação tradicional com controle de temperatura.

MATURAÇÃO:

Envelhecido em grandes barricas de carvalho

SUGESTÃO DE GUARDA:

De 5 a 10 anos

SERVIÇO:

Carne vermelha, massas, queijos

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 18 a 20°C

PRÊMIOS E NOTAS:

James Suckling 91-92 PTS / 2018

Robert Parker 90-92 PTS / 2018

