

Anthologie de Marjosse Cuvée Palombe 2019

Produtor: Château Marjosse

Região: Bordeaux

País: França

Tipo: Branco

Safra: 2019

Teor Alcoólico: 13 Vol

Corpo: Médio

Um vinho “realmente impressionante” para Jancis Robinson, o Anthologie de Marjosse Cuvée Palombe é um maravilhoso branco de Bordeaux criado por Pierre Lurton com as uvas Sémillon, Sauvignon Gris e Sauvignon Blanc de vinhas com mais de 40 anos. Para James Suckling, este vinho é “fresco e cremoso, com complexos aromas e um leve toque defumado”, merecendo 93 pontos do crítico na safra 2019. Um belíssimo branco, que é sem dúvida um dos grandes achados de Bordeaux.

Château Marjosse

UVAS:

Sémillon (1/3), Sauvignon Gris (1/3) e Sauvignon Blanc (1/3)

VINHEDOS:

Uvas provenientes de vinhedos com idade entre 40 e 75 anos, localizados em Marjosse na região de Bordeaux. Solo pedregoso, argila-calcário. Colheita manual

VINIFICAÇÃO:

Fermentação tradicional com controle de temperatura em tanques de aço inox.

MATURAÇÃO:

12 meses, sendo 100% em barricas de carvalho (300 litros, 400 litros e 600 litros).

SUGESTÃO DE GUARDA:

De 5 a 10 anos

SERVIÇO:

Carnes brancas, saladas, queijos moles e peixes.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 11 a 13°C

PRÊMIOS E NOTAS:

James Suckling 93 PTS / 2019

