

Château Marzin 2016



Description du produit

ASSEMBLAGE :	50% merlot + 40% cabernet sauvignon + 10% cabernet franc
COULEUR :	Rouge
APPELLATION :	Blaye côtes de Bordeaux
% ALCOOL :	13,5°
CERTIFICATION :	Agriculture raisonnée

Travaux à la vigne et au chai

LA VIGNE :	Argilo-Calcaire, argileux-silicieux. Densité de plantation 5000 pieds/ha à 2 mètres. Age moyen du vignoble 25ans. Maintien du couvert végétal un rang sur deux. Régularisation de la hauteur de la végétation par tonte mécanique et désherbage sous les pieds mécaniquement. Epamprage manuel, effeuillage manuel.
VENDANGE :	Mécanique
LE CHAI :	Vinification avec des raisins éraflés sans foulage dans cuves bétons thermo régulées. Pressurage sur pressoir manuel en bois à cliquet. Elevage en barriques (chêne français) en 225 L pendant 6 mois. Mis en bouteille à la propriété. Vin ni filtré, ni collé.

Vente

CONDITIONNEMENT :	En carton de 6 bouteilles 75 cl, carton de 6 bouteilles 1,5L ou à l'unité avec ou sans coffret, à l'unité une bouteille de 3 L, à l'unité pour un B.I.B de 5L
TYPE BOUTEILLE :	Bordelaise de 75cl, Magnum de 1,5L, Double magnum 3L en bouteilles bordelaises forme basse
RESEAU DE DISTRIBUTION :	Particulier, CHR, Négoce

EARL CHATEAU MARZIN

Tél. 05 57 68 65 26
Port. 06 10 44 11 24

1 les vignes
33620 Cézac, France

<http://chateumarzin.com>
Chateumarzin@gmail.com

