



CHÂTEAU DE MARJOLET

CÔTES DU RHÔNE - LAUDUN

CÔTES DU RHÔNE BLANC



CEPAGE

60 % Roussane, 40% Viognier

SOL

Argilo-Calcaire.

VINIFICATION / ELEVAGE

Vendanges mécaniques.

Ce vin est obtenu par pressée directe, fermentation malolactique non faite afin de garder un maximum d'acidité.

Mise en bouteille au domaine.

DEGUSTATION

- Œil : Belle robe limpide aux reflets dorés.
- Nez : Nez complexe de fruits à fleur blanche, de fleur jaune et quelques notes anisées.
- Bouche : Belle attaque en bouche, c'est un vin rond, fin avec un très joli équilibre.

A déguster avec des poissons chauds à la crème, les viandes blanches et les asperges.

GRAPE VARIETY

60 % Roussane, 40% Viognier

SOIL

Clay Limestone soil.

VINIFICATION / AGEING

Mechanical Harvest.

This wine is obtained by direct pressing, undone malolactic fermentation to keep a maximum of acidity.

Bottling in the domain.

TASTING

- Colour : Beautiful dres with golden highlights.
- Nose : Complex nose of white flower and yellow flower fruits with some aniseed notes.
- Mouth : Beautiful attack in mouth, the wine is fine and round with a good balance.

Good with hot fishes with cream, white meat and asparagus.