



CHÂTEAU DE MARJOLET
CÔTES DU RHÔNE - LAUDUN

VIN DE FRANCE
ROUGE



CEPAGE

50% Grenache, 40% Carignan, 10% Syrah

SOL

Argilo-Calcaire.

VINIFICATION / ELEVAGE

Vendanges mécaniques.

Egrappage total, fermentation en cuve béton.

Mise en bouteille au domaine.

DEGUSTATION

- Œil : Robe de couleur douce.
- Nez : Nez intense avec des arômes de fruits rouges.
- Bouche : Vin fruité et gouleyant accompagnant parfaitement les repas quotidiens.

A déguster avec des barbecues et de la charcuterie.

GRAPE VARIETY

50% Grenache, 40% Carignan, 10% Syrah

SOIL

Clay Limestone soil.

VINIFICATION / AGEING

Mechanical Harvest.

Total destemming, fermentation in concrete vat.

Bottling in the domain.

TASTING

- Colour : Soft colour.
- Nose : Intense nose with aromas of red fruits.
- Mouth : Fruity and lively wine, perfect with daily meals.

Good with barbecues and delicatessen.