



VINS DU CHÂTEAU
PRIEURÉ MARQUET

BORDEAUX SUPERIEUR



CÉPAGE: 100% Merlot

GRAPE VARIETY: 100% Merlot

SOL: argilo-calcaires

SOIL: clay-limestone

VINIFICATION: De 4 à 5 semaines de l'encuvage aux écoupages. Les raisins sont ramassés mécaniquement et triés par densimétrie, macération près fermentaire de 24 à 48 heures à 16-18°C, fermentation de 5 à 7 jours en cuve à 26°C

VINIFICATION: From 4 to 5 weeks from vat to runoff. The grapes are picked mechanically and sorted by densimetry, maceration close to fermentation for 24 to 48 hours at 16-18°C, fermentation for 5 to 7 days in tanks at 26°C

DEGUSTATION:

TASTING:

Œil: Jolie teinte grenat

Eye: Pretty garnet hue

Nez: Nez intense sur des notes d'élevage discrètes et fondues accompagnées de fruit frais

Nose: Intense nose with discrete and melted aging notes accompanied by fresh fruit

Bouche : Attaque souple. Évolution ronde et acidulée. Fin de bouche tout en rondeur et finale tenue par des tanins bien présents

Palate: Soft attack. Round and tart evolution. Finely rounded aftertaste and finish with well-present tannins

Accompagne parfaitement de nombreux plats : poulet grillé, côtes de porc, saumon grillée, légumes grillés

Perfect with many dishes: grilled chicken, pork ribs, grilled salmon, grilled vegetables