



CHÂTEAU DE MARJOLET
CÔTES DU RHÔNE - LAUDUN

Côtes du Rhône Blanc



CÉPAGES :

60% Roussane, 40% Viognier

SOL : Argilo-calcaire

VINIFICATION :

Ce vin est obtenu par pressurage direct, la fermentation malo-lactique n'est pas faite pour garder un maximum d'acidité.

DÉGUSTATION

Couleur : Belle robe limpide aux reflets dorés.

Arômes : Nez complexe de fruits à fleurs blanches, de fleurs jaunes et quelques notes anisées.

Bouche : Belle attaque en bouche, c'est un vin rond, fin, avec un très bel équilibre.

Taux d'alcool : 13%.

GRAPE VARIETIES:

60% Roussane, 40% Viognier

SOIL: Clay and limestone

VINIFICATION:

This wine is obtained by direct pressing, Malo-lactic fermentation not made to keep a maximum of acidity.

TASTING

Colour: Beautiful limpid dress with golden highlights.

Aromas: Complex nose of white-flowered fruit, yellow flower and some aniseed notes.

Palate: Beautiful attack in the mouth, it is a round, fine wine, with a very nice balance.

Alcohol content: 13%.