



CHÂTEAU DE MARJOLET

CÔTES DU RHÔNE - LAUDUN

CÔTES DU RHÔNE ROUGE



CEPAGE

60% Grenache, 40% Syrah

SOL

Argilo-Calcaire.

VINIFICATION / ELEVAGE

Vendanges mécaniques.

Egrappage total, remontage, délestage journalier.

Mise en bouteille au domaine.

DEGUSTATION

- Œil : Belle robe dense de couleur grenat aux reflets pourpres.
- Nez : Nez complexe d'arômes de fruits très mûrs, de réglisse, de violette et de poivre noir.
- Bouche : Belle attaque franche, le vin est structuré mais fin et rond avec une belle persistance des arômes en final.

A déguster avec des viandes rouges et du filet de canard.

GRAPE VARIETY

60% Grenache, 40% Syrah

SOIL

Clay Limestone soil.

VINIFICATION / AGEING

Mechanical harvest.

Total destemming, winding and daily shedding.

Bottling in the domain.

TASTING

- Colour : Beautiful garnet color with purple tints.
- Nose : Complex nose of very ripe fruits, licorice, violet and black pepper aromas.
- Mouth : Beautiful attack in mouth, the wine is structured but fine and round with a good persistence of aromas in the finale.

Good with red meats and duck.