



Château Marchand 2019

AOP Montagne-Saint-Emilion, Bordeaux, France

Entre Pomerol à l'Ouest et Saint-Emilion au Sud, le vignoble de Montagne Saint-Emilion se niche au milieu des terroirs les plus prestigieux du libournais et s'étend sur plus de 1600 ha.

TERROIR

Sols argilo-calcaires

A LA VIGNE

Vendanges parcellaires et par cépage

DATES DE VENDANGES

23/09/2019

VINIFICATION

Encuvage en cuves inox ou béton thermo-régulées

Macération pré-fermentaire

Cuvaison de 20 à 30 jours

Fermentation malolactique en cuves

ELEVAGE

Elevage de 12 à 14 mois en cuves

CÉPAGES

Merlot 90%, Cabernet franc 10%

DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 7.43 ha

SERVICE

Servir chambré.

ASPECT VISUEL

Ce Montagne Saint-Emilion présente une robe rubis profonde.

AU NEZ

Son nez est intense de fruits noirs associés aux épices et à un léger grillé.

EN BOUCHE

Des tanins fins et élégants terminent ce portrait flateur d'un vin gourmand et sans complexe.

ACCORDS GOURMANDS

A déguster avec des amis sur une viande grillée.

PRESSE & RÉCOMPENSES



90/100

"Fruity while also structured with firm tannins, this 90% Merlot wine has balanced ripeness. The structure adds to the wine's potential. Drink from 2024."

Roger Voss, Wine Enthusiast

