



LA PASSION DES TERROIRS

21,25\$

* Prix de détail suggéré

Château Marjosse Bordeaux blanc 2018

	Code produit	14421981
	Agent	Noble Sélection
	Prix licencié	18.49\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Non disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Bordeaux
	Appellation	Bordeaux
	Cépage(s)	Sauvignon Blanc 50 %
	Cépage(s)	Sémillon 25 %
	Cépage(s)	Sauvignon Gris 15 %
	Cépage(s)	Muscadelle 10 %
	Pourcentage d'alcool	13%
	Couleur	Blanc
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	1,2 g/L
	Fermeture	Liège
	Type de vieillissement	Cuve béton
	Durée de vieillissement	2 à 3 mois

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Acteurs incontournables du secteur viticole de la région de Bordeaux, Lucien Lurton et ses dix enfants ont créé « Lucien Lurton & Fils » en 1993. L'entreprise est devenue « La Passion des Terroirs » en 1999, afin d'illustrer son solide attachement au terroir et l'engouement de toute une famille pour la vigne et le vin tout au long de son histoire, et ce, dans le but de devenir une maison de négoce à part entière à Bordeaux.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le Château Marjosse blanc est plaisant et suave, avec des notes florales, d'agrumes, des fruits blancs et de fruits exotiques. En bouche, le style « Marjosse » se caractérise par un bel équilibre entre fraîcheur, gras et volume. La finale saline est tendue et sur de beaux amers tels l'écorce d'orange. C'est un vin de plaisir, à déguster rapidement, bien frais, entre amis.

NOTES SUR LE PRODUIT

Vignes âgées de 20 à 35 ans sur 12 Ha où dominent les sols argilo-calcaires. Chaque variété est récoltée et gérée séparément.
Gestionnaire des ventes

LÉA FIGOLI

(450) 822-1363
Montréal Est & Lanaudière

KARL DYKHUIS

(514) 246-2901
Ouest-de-l'Île, Laval,
Sud-Laurentides & Outaouais

JEREMY ROUSSIN

(819) 212-4520
Monterégie, Estrie & Centre
du Québec

ANDRÉA MATHURIN

(581) 996-1514
Est du Québec

FRANÇOIS LAROUCHE

(438) 833-4816
Centre du Québec

ARNAUD BÉNIER

(514) 549-7689
Montréal

Noble Sélection
1370 Boulevard Rosemont
Montréal, QC H2G 1V4
(514) 989-9657



vinifiée séparément selon une démarche de sélection parcellaire afin d'être le plus précis possible au moment des assemblages. Les raisins sont cueillis la nuit pour bénéficier des températures fraîches et ainsi limiter les oxydations et préserver les arômes variétaux.

Fermentation à basse température durant 1 à 2 semaines suivi d'un élevage sur lies fines dura...



- 91 Points -
James Suckling



SYLVAIN GUILBAULT
(450) 275-1346
Gestionnaire des ventes

LÉA FIGOLI
(450) 822-1363
Montréal Est & Lanaudière

KARL DYKHUIS
(514) 346-2801
Ouest-de-l'Île, Laval,
Sud-Laurentides & Outaouais

JEREMY ROUSSIN
(819) 212-4520
Monterégie, Estrie & Centre
du Québec

ANDRÉA MATHURIN
(581) 996-1514
Est du Québec

FRANÇOIS LAROUCHE
(438) 833-4816
Centre du Québec

ARNAUD BÉNIER
(514) 549-7689
Montréal