

Vignobles Belliard

GRAND VIN DE BORDEAUX



Château Sainte Marotine

Appellation Bordeaux

Superficie : 13,66 ha

Cépages : Assemblage 70% merlot, 30% cabernet sauvignon.

Alcool : 12 ou 13 degrés selon les millésimes

Terroir : limoneux argilo sableux

Les vignes sont effeuillées du côté du soleil levant début juillet afin d'obtenir une maturité maximale.

Vinification : Le raisin est récolté mûr, il macère en cuves inox à froid pendant quelques jours puis fermente à 26 degrés afin de préserver le côté fruité du raisin ainsi que sa rondeur. La cuvaison dure 28 jours environ. Le vin est élevé en cuves ciment.

Nos vins sont vinifiés de façon à pouvoir être bu jeunes grâce à la rondeur du merlot. Le cabernet sauvignon permet leur bon vieillissement.

Dégustation

Nez : fruits mûrs avec quelques notes grillées.

Couleur rouge bordeaux.

Bouche : ronde, onctueuse, structurée, fruitée