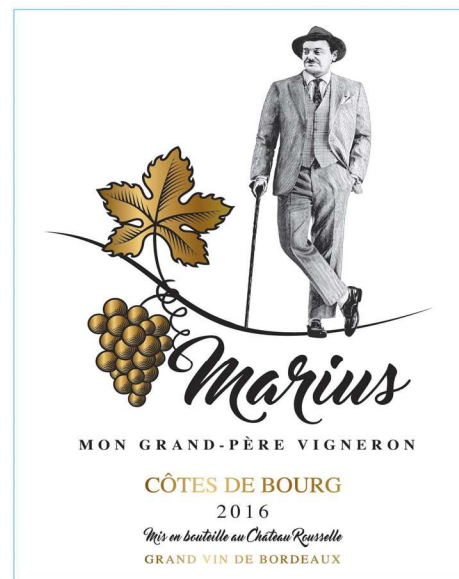


Marius

MON GRAND PERE VIGNERON



Vignoble Bordelais - AOP Côtes de Bourg

Encépagement: 75% malbec, 25% Cabernet sauvignon

Densité : 5700 pieds / hectare

Terroir: Calcaire en formation revêtu d'une couche d'argile.

Mode de conduite: Enherbement maîtrisé (1 rang sur 2). Taille en Guyot double (2lattes), charge de 7 yeux. Palissage élevé (1,90m). Ebourgeonnages. Effeuilages. Vendanges vertes.

Rendement maîtrisé. 35 Hl/Hectare,

Vinification: Macérations pré-fermentaires à froid. Fermentation alcoolique et macération étalées sur une longue durée (5 semaines) dans des cuves en inox thermorégulées,

Elevage : Vieux Malbec de plus de 70 ans élevés en cuve en ciment.

Mise en bouteille au château.

Conditionnement: Bouteille conique,

Etiquette: 2 couleurs Or et Noire sur papier moiré,

Contre étiquette: 1 couleur avec Gencod sur demande,

Bouchon: Liège naturel 49X24 avec mention de Marius et du millésime,

Emballage: Cartons de 6 bouteilles couchées ou carton de 6 bouteilles couchées 3+3 avec alvéole.

Certification: Ce vin est produit en respectant la certification HVE (Haute Valeur Environnementale)

Dégustation: Ce vin rare et séduisant et puissant, d'une couleur dense, révèle des notes de fruit noirs, la bouche est ample. La concentration en malbec vinifié «à la Française» surprendra l'amateur de vin .

TEXTE SUR LA CONTRE ETIQUETTE:

En souvenir de mon grand père, qui lui aussi avait fait le choix tardif de devenir vigneron par amour du vin. Il n'a pas eu la possibilité ni le temps de faire ce grand vin que je lui dédie.



Anthocyane Propriétaire Récoltant,
Château Rousselle 33710 Saint Ciers de Canesse
FRANCE