



Château Marjosse 2016

Château Marjosse

Chateau Marjosse – Den oversete perle i Bordeaux.

En sjælden gang imellem kan man være heldig at falde over fremragende Bordeaux, hvor priserne endnu ikke er stukket i vejret. Det er netop tilfældet med denne vin fra Chateau Marjosse, der år efter år høster fornemme point hos de store anmeldere, samtidig med at prisen har formået at bevare jordforbindelsen.

Her får man et virkeligt skønt glas rødvin med masser af blød, mørk frugt, læder og cedertræ. Vinen er fyldig, rund og helt klar til at blive drukket allerede nu, blandt andet takket være den høje andel af Merlot i vinen (80%). Resten af vinen udgøres af Cabernet Sauvignon (10%) og Cabernet Franc (10%).

Pierre Lurton overtog ansvaret for at lede Chateau Marjosse i 1990. Da han begyndte var ejendommen på kun 12 hektar, men han overtog senere yderligere 34 hektar fra sin far. Siden da har man foretaget betydelige renoveringer i vinfremstillingsfaciliteterne og bygget nye kældre. Det meste af dette arbejde blev afsluttet i år 2000, men vingården blev dog opdateret igen i 2013.

I dag råder man over 50 hektar beplantet med både røde og hvide druer. For de hvide vines vedkommende har man 45% Semillon, 45% Sauvignon Blanc og 10% Muscadelle. Der er dog også en lille parcel med Chardonnay. Arealet med røde druer er tilplantet med 80% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon og 10% Cabernet Franc, foruden en lille parcel med gamle Malbec vinstokke.

Land	Frankrig
Område	Bordeaux
Alkoholprocent	14%
Indhold	75 cl.
Vintype	Rødvin

Druer

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

James Suckling

91 point

Jancis Robinson

16 point