

De la détermination, de l'enthousiasme et de la passion : c'est la clef de la qualité et la philosophie que j'essaie de tenir sur l'exploitation. Je suis issu d'une famille de vignerons authentiques qui, de génération en génération, se transmet l'amour du travail bien fait. C'est pourquoi je ne laisse rien au hasard au sein de la propriété : j'y mêle tradition et modernité avec un vignoble parfaitement structuré et un matériel technologiquement à la pointe, permettant de me consacrer à 100 % à l'élaboration des rosés! Le tout dans une ambiance décontractée, sinon ça ne fonctionne pas!



Château Marot

BORDEAUX

Village: Soussac (Entre-deux-Mers)

Surface totale du vignoble : 23,50 hectares

Type de sols : Argilo-calcaire

Assemblage de cépages : 60 % Merlot, 20 % Cabernet Sauvignon,

20 % Cabernet Franc

Vinification et élevage : La vinification en pressurage direct avec pressoir pneumatique, maîtrise des températures entre 16 et 18 degrés pendant la fermentation qui dure de 15 jours à 3 semaines. Collage puis filtration.

Notes de dégustation : La robe est pâle sur un très léger rose vif. Le nez est éclatant, marqué par le bonbon acidulé, la bouche est souple, sur une attaque franche, très fraîche marquée par des notes amyliques. L'ensemble est gourmand, extrêmement désaltérant et d'une grande buvabilité. Un vrai rosé de pressurage direct techniquement très bien fait.

Accords mets et vins : Brochettes de poulet mariné

Récompenses:

Millésime 2015: Médaille d'Or Concours International de Lyon 2016, Médaille d'Or Concours des Vinalies Nationales 2016, Médaille d'Or Mondial du Rosé 2016 Millésime 2016: Médaille d'Argent Concours Général Agricole de Paris 2017, Médaille d'Or Concours Régional des Vins du Sud-Ouest (Castelsarrasin) 2017