

CHÂTEAU MARSAU
Château Marsau
AC Côtes de Francs



Jahrgang:	2015
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Château Marsau
Traubensorten:	Merlot
Alkoholgehalt:	14.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°
Bewertung:	Parker 90

Satte, reife und feine Gerbstoffe, die in den kommenden Jahren an Feinheit und Rasse zulegen werden, agieren in animierender Fruchtfülle voller Cassis- und Schwarzkirsch- Noten, mit einem Hauch Bitterschokolade im Hintergrund. Samtig und präsent rollen die Gerbstoffe über die Zunge, attraktiv und angenehm trinkfreudig in Substanz und Mundgefühl.

Produzent

Ein kleines, zuverlässiges Gut aus dem Hinterland von Saint Emilion, das sich seit vielen Jahren im Besitz von Jean-Marie Chadronnier befindet. Der ist in Bordelaiser Handelskreisen so bekannt wie sein Château Marsau, das zu den zuverlässigsten Weinwerten für Geld an der Cotes de Francs gehört, einer kleinen, wenig bekannten Appellation östlich von St. Emilion. Deren Weine werden vom Merlot dominiert, geprägt von tiefgründigen Lehm-, Kalk- und Schotterböden, die saftig deftige Weine hervorbringen, denen die Feinheit und der Nerv der großen Terroirs der Rive droit abgehen, die sich dafür aber jung mit großem Genuß trinken lassen.