

CHÂTEAU MARSAU

Château Marsau
AC Côtes de Francs



Jahrgang:	2016
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Château Marsau
Traubensorten:	Merlot
Alkoholgehalt:	14.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°
Bewertung:	Parker 89, Antonio Galloni 88

Reinsortiger Merlot aus der östlich von St. Emilion gelegen Region Côtes de Francs. Einladende Aromen von dunklen Beeren, Pflaumenmus und etwas Cassis, dazu Noten von schwarzen Kirschen und einem Hauch Bitterschokolade. Am Gaumen feine Gerbstoffe, die in den kommenden Jahren an Rasse zulegen werden. Saftig, 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.