

Château MARCILLAC

Côtes de Bourg

VIGNOBLE ET VINIFICATION

Propriétaire: Famille MOSTERMANS

Superficie : 20 hectares

Age moyen du vignoble : 30 ans

Encépagement :
50 % Merlot
25 % Cabernet Franc
24 % Cabernet Sauvignon
1 % Côt ou Malbec

Vendanges : manuelles et mécaniques

Vinification : traditionnelle
avec une cuvaison de 2 à 3 semaines.

Elevage : 12 mois en fûts de chêne.



HISTORIQUE

Ce domaine qui fut la propriété du Marquis de Marcillac, fait partie des crus les plus anciens des Côtes de Bourg.

Le vignoble d'un seul tenant s'étend sur une superficie de 20 hectares tant sur les plateaux que sur les terrasses descendant en pente sud et sud-est vers la Dordogne. Un étonnant point de vue sur Bordeaux et son agglomération ainsi que sur le Médoc qui lui fait face, offre aux regards des visiteurs un spectacle grandiose.

Privilegié par sa situation exceptionnelle, le CHATEAU MARCILLAC l'est aussi par la nature de son sol argilo-graveleux ou argilo-calcaire. De nombreux travaux ont été entrepris pour maintenir le CHATEAU MARCILLAC parmi les leaders de l'appellation.

DONNEES LOGISTIQUES

Bouteille

Poids Brut : 1,5 kg
Volume : 75 cl
Hauteur : 30 cm
Diamètre : 7 cm

Colis

Type : carton
Poids Brut : 9 kg
Nombre UVC : 6
Longueur : 30 cm
Largeur : 24 cm
Hauteur : 16,3 cm

Palette

Poids brut : 850 kg
Nombre UVC : 600
Nbre couches/palette : 4
Nbre colis/couche : 25
Longueur : 120 cm
Largeur : 80 cm
Hauteur : 150 cm