

DIVO

Culture du vin
depuis 1936



Château Marjosse Blanc

Entre-Deux-Mers

Région : Bordeaux, France.

Appellation : Entre-Deux-Mers.

Cépages : 5% Muscadelle, 20% Sémillon, 75% Sauvignon Blanc

Millésime : 2022

À déguster jusqu'en : 2034

Robe : or très pâle à reflets verts, limpide et brillante.

Nez : très aromatique avec des parfums de fruits exotiques, d'agrumes et de notes florales de buis et de genêt.

Bouche : fraîche et vive en attaque, bien équilibrée avec une finale longue et savoureuse.

Conclusion : Un vin lumineux et rafraîchissant, alliant des arômes exotiques et floraux à une finale harmonieuse et persistante.

Service : 8°C, avec entrées froides, mets aux saveurs iodées, fruits de mer, crustacés froids et chauds, poissons crus.

Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl

Réf. : 91942 75 2022 **Prix catalogue** : 15.00