

Château Lamarzelle Cormey

SAINT-EMILION GRAND CRU



Issu d'un petit vignoble de 5 hectares,
le Château Lamarzelle Cormey est un grand cru
qui se consomme sans façon, deux ou trois ans après la
récolte. Il exprime les caractères typiques de
l'appellation, des arômes de fruits mûrs, des tanins
souples et un boisé fondu.

Un Grand Cru à la portée de tous

Un moment de dégustation : Une bouteille à ouvrir sans réfléchir, qui
peut s'apprécier à l'apéritif, toujours accompagnée de mets tels qu'un
plateau de charcuteries, un bon pain de campagne pas trop cuit et un
morceau de comté.

Son histoire : A chaque génération, notre famille s'agrandit d'une
propriété. En 2004, nous faisons l'acquisition du Château Lamarzelle
Cormey que nous avons en fermage depuis 1978. Depuis, Victor et
Coraline, quatrième génération de la famille Moreaud, se sont engagés
dans la reprise du domaine.

Eléments techniques : Produit en petites quantités, issu d'un assemblage
80% Merlot - 20% Cabernet Franc, élevé 50 % barrique et 50 % cuve.

Dégustation : Vin sur le fruit, frais, couleur grenat, aux
tanins fondus, au goût régressé et finement boisé.

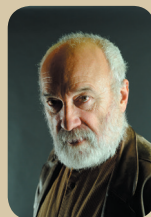


Formats spéciaux sur
commande à la mise en
bouteille



Emballage carton de 12
ou de 6 bouteilles

En fermage depuis 1978 et acquis en 2004
par Richard et Catherine



Famille Moreaud
Propriétaires, viticulteurs, éleveurs à Saint-Emilion