

# CLOS DU MARQUIS 1989



## APPELLATION

Saint-Julien

## TERROIR

Le Clos du Marquis renferme un terroir d'une très grande complexité. Issu majoritairement de graves du Quaternaire sur sous-sol gravelo-sableux et gravelo-argileux, on rencontre également des argiles plus ou moins profondes et compactes, parfois même affleurantes. La proximité de la Gironde est responsable de cette grande diversité de sols, créée au fil des périodes géologiques par superpositions successives. De plus, le fleuve génère un microclimat bien spécifique qui permet une maturité très précoce des raisins et protège le vignoble du gel. Ce camaïeu de combinaisons géologiques influe sur le développement de la vigne et sur la constitution des raisins.

## MILLÉSIME 1989

La floraison se déroula précocement suite à un mois de mai particulièrement chaud. L'été fut particulièrement ensoleillé et suivi d'un très beau mois de septembre qui permit de récolter chaque cépage à sa maturité optimale.

---

**Assemblage** Cabernet Sauvignon 77% Merlot 17% Cabernet Franc 6%

**Date de vendange** Du 5 au 25 septembre 1989

**Degré** : 13,00 %vol. / **Acidité Totale** : 3,53 gH<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l

---