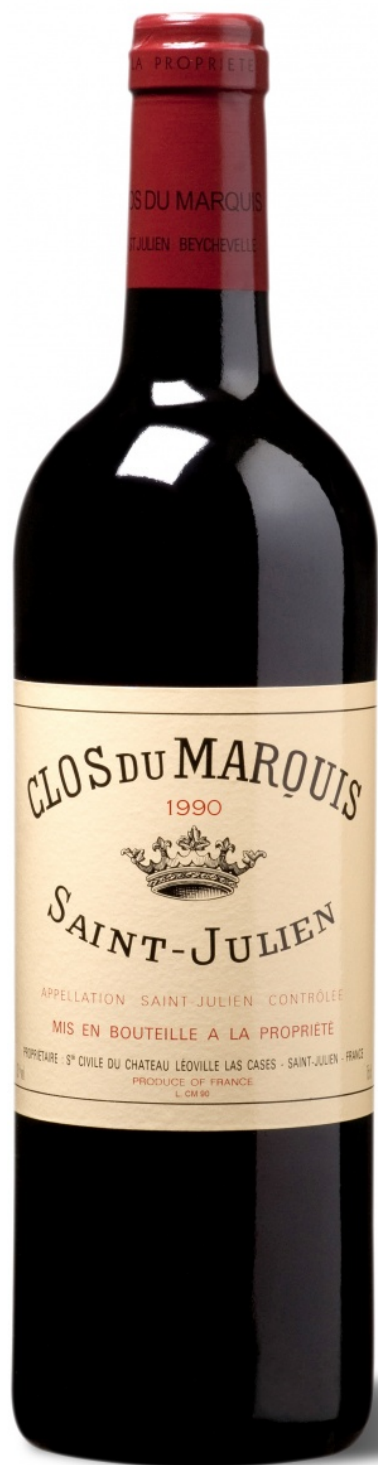


CLOS DU MARQUIS 1990



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 1990

Le débourrement et la floraison furent très précoces et suivis par un été très chaud et sec avec quelques pluies orageuses fin août. L'arrière saison fut également optimale et permit de récolter des raisins à parfaite maturité.

Assemblage Cabernet Sauvignon 70% Merlot 22% Cabernet Franc 8%

Date de vendange Du 20 septembre au 6 octobre 1990

Degré : 12,95 %vol. / **Acidité Totale** : 3,63 gH₂SO₄/l
