

CLOS DU MARQUIS

1994

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 1994

Les conditions climatiques du millésime 1994 furent excellentes jusqu'à fin août. Seules les pluies et températures fraîches de septembre perturbèrent les conditions idéales connues jusque là.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Assemblage : Cabernet Sauvignon 68% Merlot 27% Cabernet Franc 3% Petit Verdot 2%

Date de vendange : Du 15 au 27 septembre 1994

Degré : 12,90 %vol. / Acidité Totale : 3,51 gH₂SO₄/l



DOMAINES DELON

CLOS DU MARQUIS

1994

NOTES DE DÉGUSTATION

16/20

JEAN-MARC QUARIN

Très beau rouge sombre. Légère évolution. Très beau nez. Cèdre. Cuir. Fruité mûr et surtout intense. Plus épicé. Laurier. Viande macérée au vin. Très belle façon de rentrer en bouche, caressante, et puis le goût devient majeur, intense. Sur une bonne corpulence, le vin avance doucement et s'achève séveux et long. Il est séveux et tannique en même temps. Un grand succès. Note plaisir : 16. Remarquable pour un second vin. (Novembre 2005)

88/100

WINE ADVOCATE / ROBERT PARKER

(February 1997)

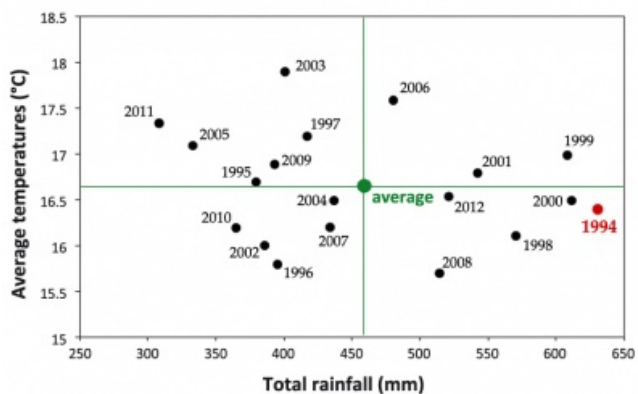


DOMAINES DELON

CLOS DU MARQUIS

1994

Comparatif des températures et précipitations sur la période végétative : du 1er mars au 31 octobre



Pluviométrie et températures en 1994

