

CLOS DU MARQUIS 1994



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 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.

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
