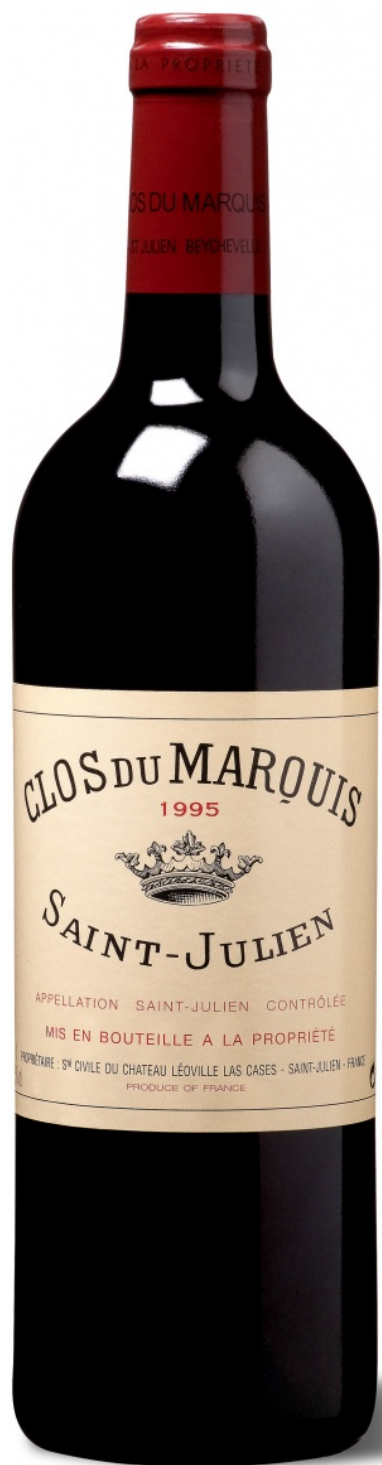


CLOS DU MARQUIS 1995



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 1995

L'été 1995 connu des températures élevées et une sécheresse marquée favorable à l'obtention de raisins d'une parfaite maturité. Les conditions furent également idéales pendant les vendanges et permirent de maintenir un très bon état sanitaire jusqu'à la fin de la récolte.

Assemblage Cabernet Sauvignon 67% Merlot 24% Cabernet Franc 6% Petit Verdot 3%

Date de vendange Du 19 septembre au 3 octobre 1995

Degré : 12,55 %vol. / **Acidité Totale** : 3,84 gH₂SO₄/l
