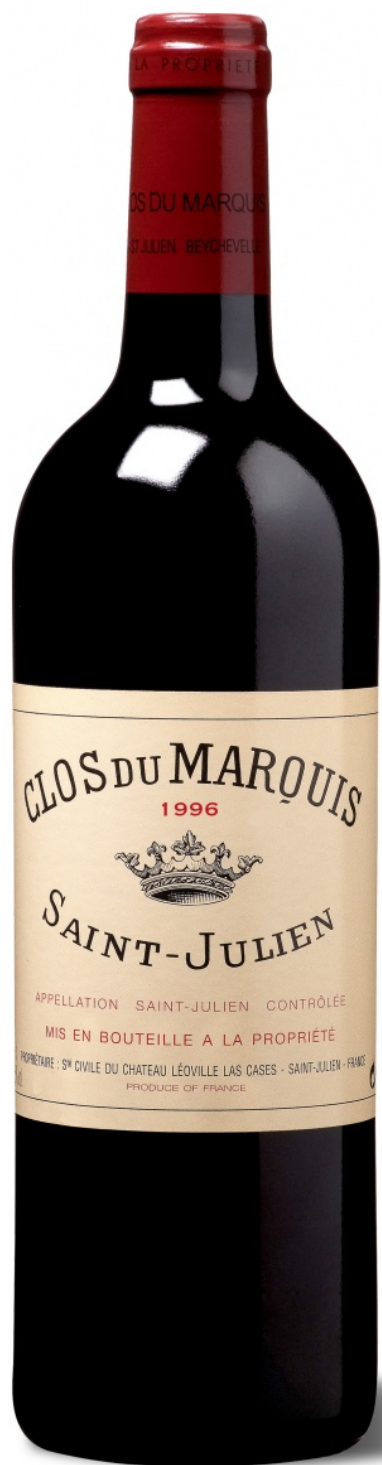


CLOS DU MARQUIS 1996



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 1996

Suite à une floraison rapide et homogène, 1996 connut un été sans excès de chaleur ni de sécheresse. Les conditions anticycloniques de septembre permirent ensuite l'obtention de raisins, et notamment de Cabernet Sauvignon, d'une extraordinaire concentration, parfaitement équilibrés et très aromatiques.

Assemblage Cabernet Sauvignon 60% Merlot 33% Petit Verdot 7%

Date de vendange Du 25 septembre au 10 octobre 1996

Degré : 12,70 %vol. / **Acidité Totale** : 3,74 gH₂SO₄/l
