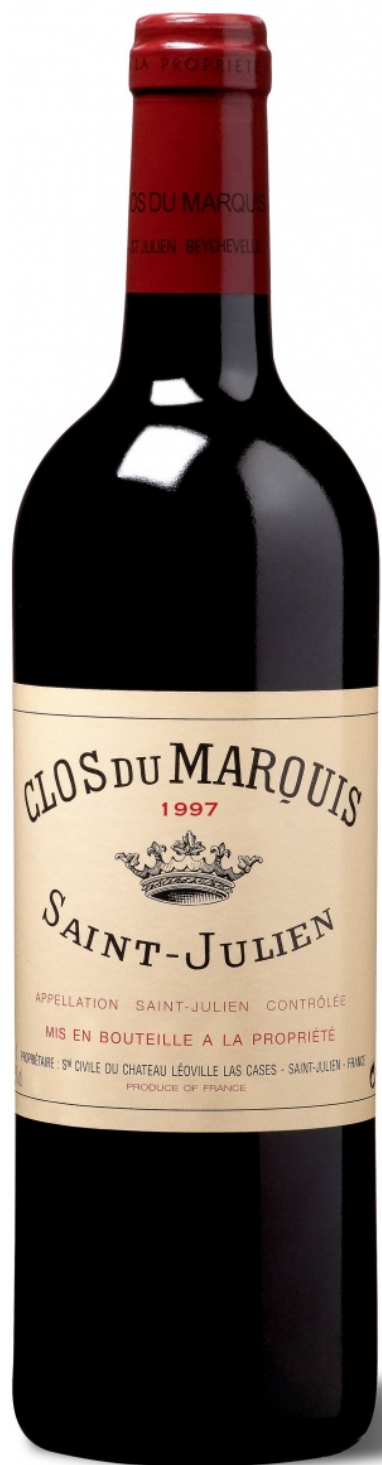


CLOS DU MARQUIS 1997



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 1997

Après un début d'année très chaud et sec, induisant un cycle précoce, le temps devint très pluvieux à partir du mois de mai et ce jusqu'à fin août. La floraison et la véraison furent ainsi plutôt hétérogènes mais les beaux mois de septembre et d'octobre permirent d'attendre une maturité de qualité.

Assemblage Cabernet Sauvignon 78% Merlot 16% Cabernet Franc 2% Petit Verdot 4%

Date de vendange Du 18 septembre au 4 octobre 1997

Degré : 12,50 %vol. / **Acidité Totale** : 3,43 gH₂SO₄/l
