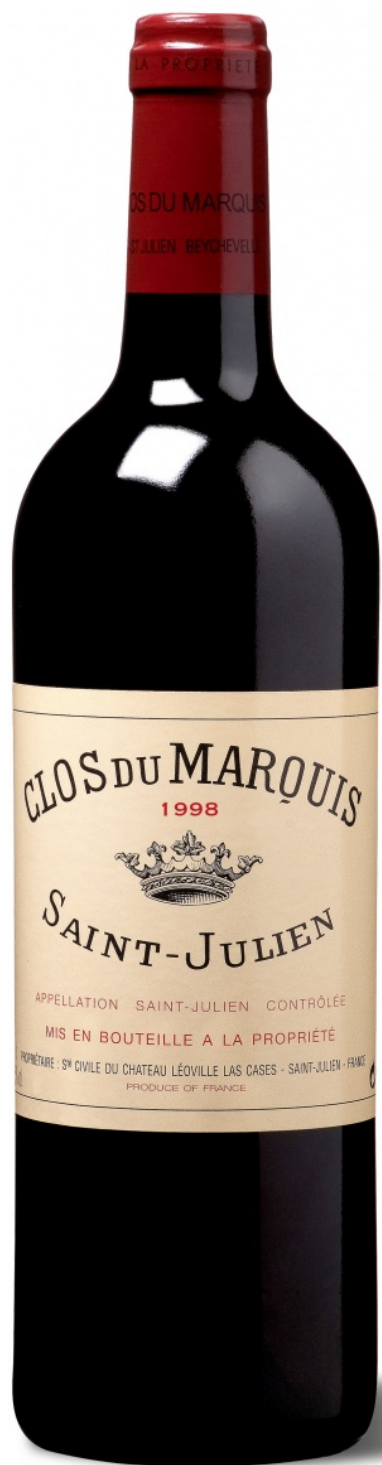


# CLOS DU MARQUIS 1998



## 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 1998

Le millésime 1998 fut caractérisé par un débourrement et une floraison précoce. Le mois d'août, particulièrement chaud et sec, favorisa ensuite la bonne maturation des raisins qui ne fut pas perturbée par les quelques pluies survenues en septembre pendant les vendanges.

---

**Assemblage** Cabernet Sauvignon 54% Merlot 36% Cabernet Franc 7% Petit Verdot 3%

**Date de vendange** Du 23 septembre au 12 octobre 1998

**Degré** : 12,70 %vol. / **Acidité Totale** : 3,52 gH<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l

---