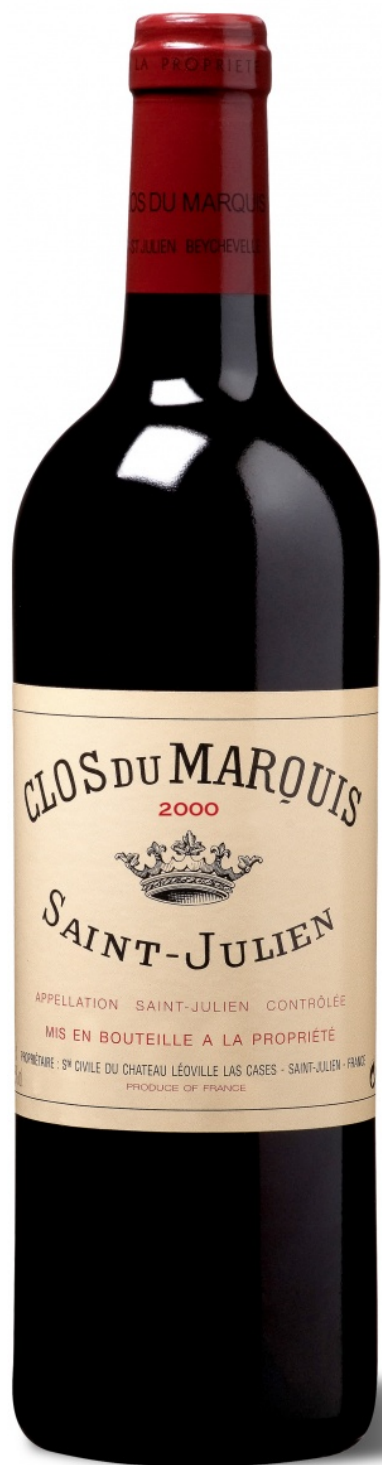


CLOS DU MARQUIS 2000



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 2000

Le millésime 2000 fut particulièrement précoce grâce à un début de cycle assez doux. Après des précipitations abondantes en avril et un temps frais jusqu'à mi-juin, l'été devint ensuite chaud et sec jusqu'à la récolte. Ces très bonnes conditions permirent de récolter des raisins parfaitement équilibrés et très riches en composés phénoliques.

Assemblage Cabernet Sauvignon 68% Merlot 24% Cabernet Franc 3% Petit Verdot 5%

Date de vendange Du 28 septembre au 11 octobre 2000

Degré : 12,75 %vol. / **Acidité Totale** : 3,71 gH₂SO₄/l
