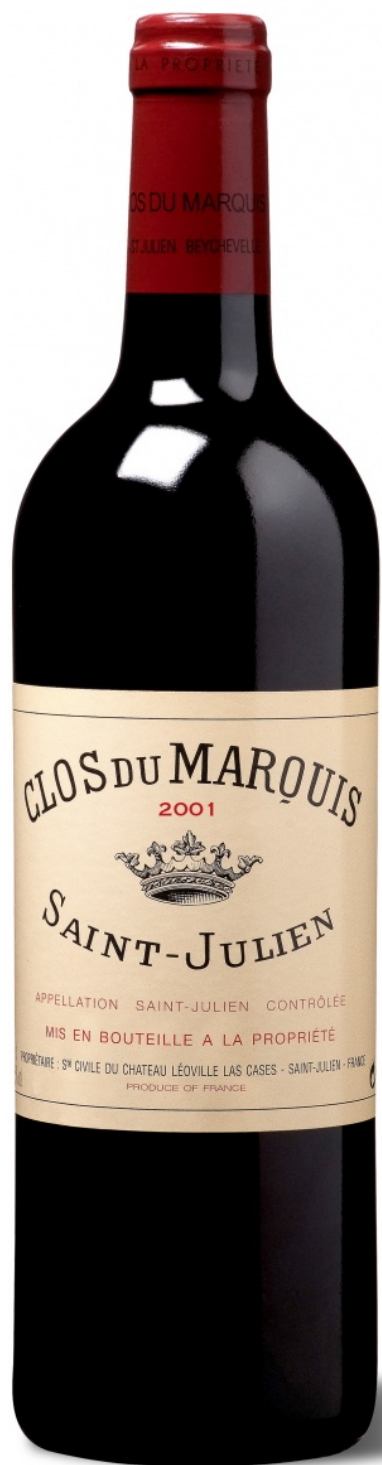


CLOS DU MARQUIS 2001



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 2001

Après un hiver pluvieux et doux, le débourrement fut précoce. Mai et juin connurent ensuite des températures supérieures à la normale et de très faibles précipitations. Après un début juillet humide, un temps chaud et sec s'installa jusqu'à la récolte et permit de rentrer des raisins de très grande qualité.

Assemblage Cabernet Sauvignon 67% Merlot 25% Cabernet Franc 1% Petit Verdot 7%

Date de vendange Du 2 au 12 octobre 2001

Degré : 13,05 %vol. - **Acidité Totale** : 3,69 gH₂SO₄/l - **pH** : 3,72 - **IPT** : 67
