

CLOS DU MARQUIS

2004

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 2004

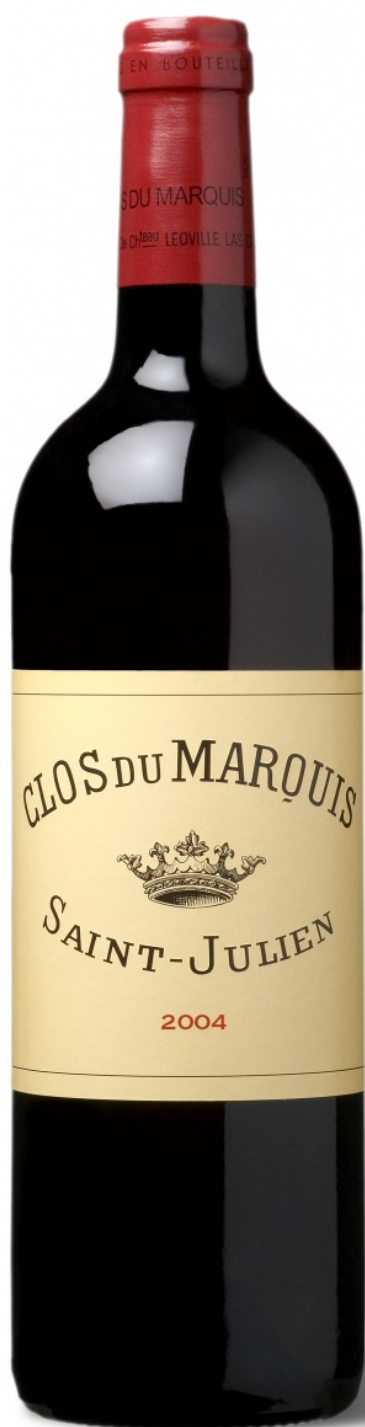
Après à un mois de mai relativement chaud et pluvieux, la floraison se déroula sous de bonnes conditions. L'été fut plutôt frais, avec quelques précipitations en août, puis le mois de septembre fut ensoleillé et connut des températures relativement élevées. Les nuits restèrent cependant fraîches, ce qui permit de conserver des raisins parfaitement équilibrés et possédant une belle fraîcheur.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Assemblage : Cabernet Sauvignon 57% Merlot 38% Cabernet Franc 2% Petit Verdot 3%

Date de vendange : Du 4 au 17 octobre 2004

Degré : 13,15 %vol. - Acidité Totale : 3,45 gH₂SO₄/l - pH : 3,64 - IPT : 65

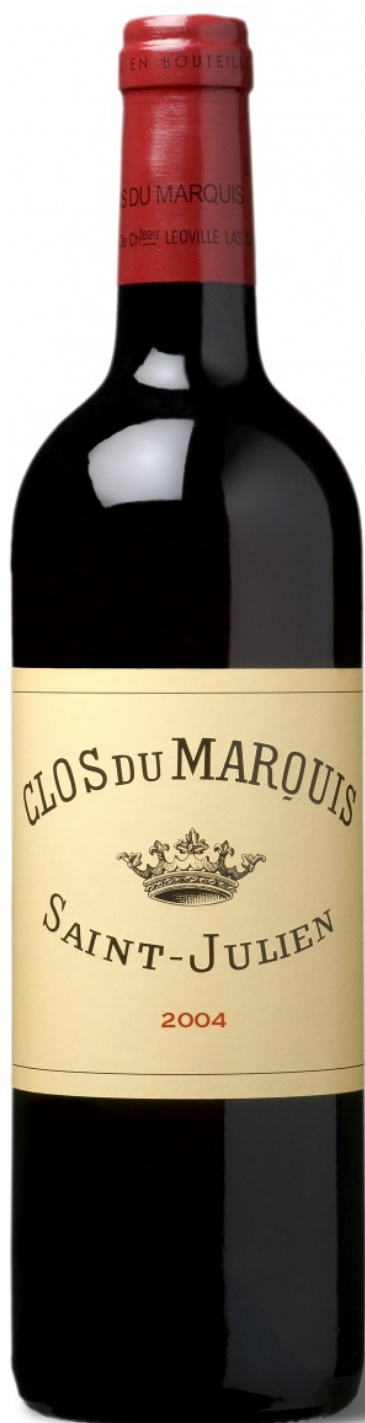


DOMAINES DELON

CLOS DU MARQUIS

2004

NOTES DE DÉGUSTATION



89/100

THE WINE CELLAR INSIDER / JEFF LEVE

Cedar wood, earth, tobacco and some cassis are found in this developed perfume. On the palate, the wine serves up soft and cassis and black cherry notes. (...). (January 2015)

91/100

WINE SPECTATOR / JAMES SUCKLING

Aromas of raspberry and citrus, with a hint of sweet tobacco and a solid core of fruit. Very well made. (March 2007)

90/100

WINE ENTHUSIAST / ROGER VOSS

(...) Big and black, stunningly perfumed with eucalyptus and violets. Herbs and ripe black fruit flavors are given shape by the tannins that go straight through the wine. The aftertaste has great acidity. (January 2007)

16,5/20

BETTANE & DESSEAUME

Finement épicé et construit malgré la solidité de la matière, notes nobles de cèdre, un vin dans la lignée habituelle de la propriété, élaboré sans compromis.

16/20

JANCIS ROBINSON

(February 2014)

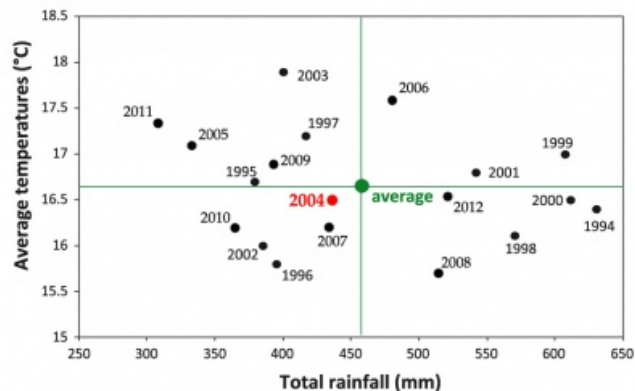


DOMAINES DELON

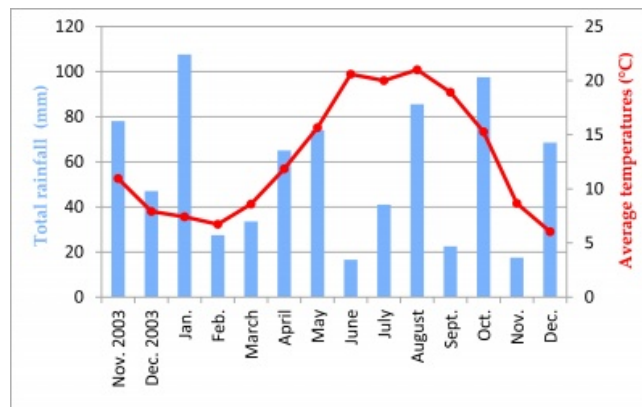
CLOS DU MARQUIS

2004

Comparatif des températures et précipitations sur la période végétative : du 1er mars au 31 octobre



Pluviométrie et températures en 2004



Stades phénologiques

