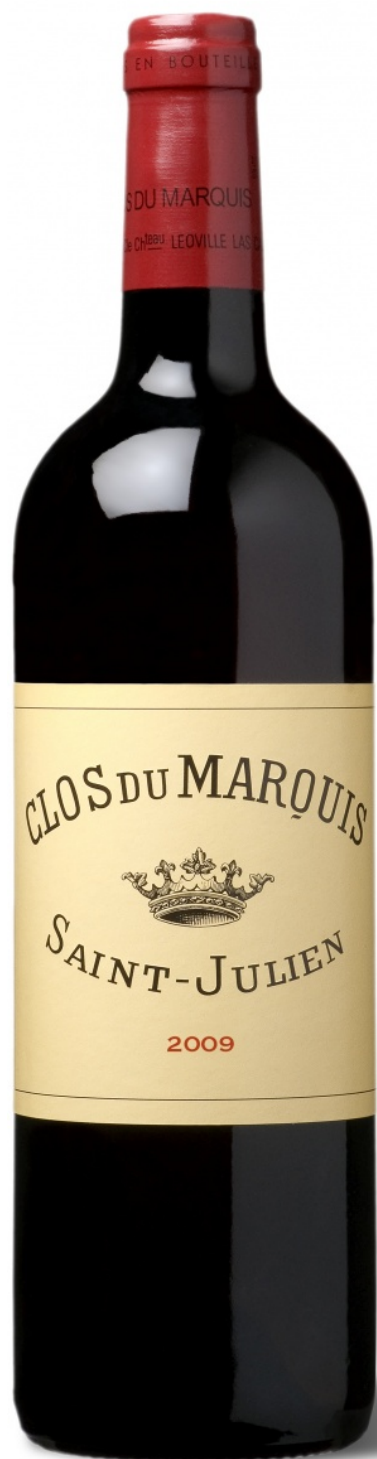


# CLOS DU MARQUIS 2009



## 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 2009

La floraison et la nouaison se déroulèrent sous les meilleurs auspices grâce à de belles conditions climatiques sans excès de chaleur. La véraison fut ensuite rapide et homogène grâce à une période fin juillet - début août très ensoleillée. Il y eut très peu de précipitations durant la phase de maturation du raisin avec un mois d'août très sec mais non caniculaire qui engendra une récolte assez précoce et d'une remarquable homogénéité.

---

**Assemblage** Cabernet Sauvignon 70% Merlot 20% Cabernet Franc 8% Petit Verdot 2%

**Date de vendange** Du 22 septembre au 7 octobre 2009

**Degré** : 13,66 %vol. - **Acidité Totale** : 3,48 gH<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l - **pH** : 3,64 - **IPT** : 67

---