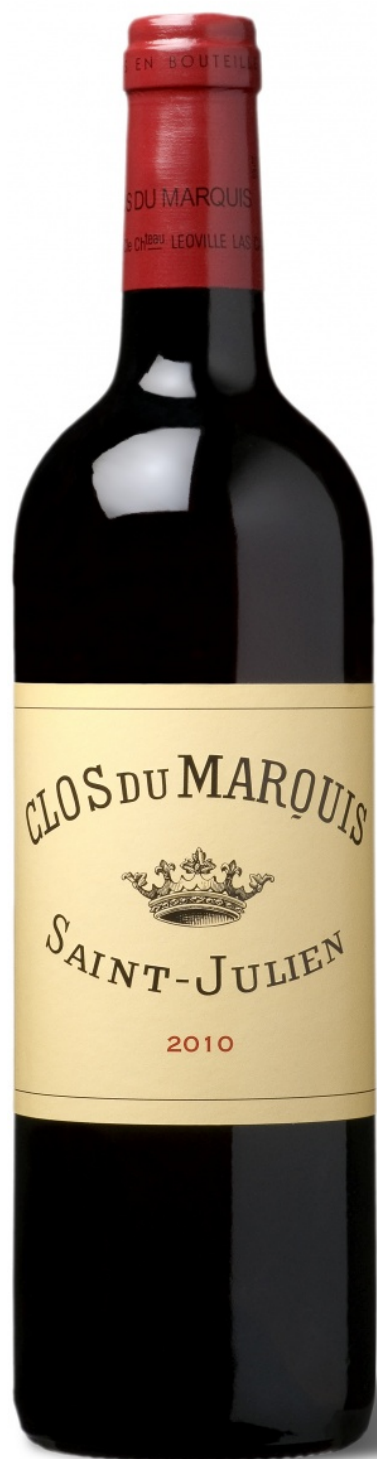


CLOS DU MARQUIS 2010



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 2010

Après avoir commencé par un mois d'avril chaud et très sec, le cycle végétatif fut ensuite nettement ralenti par les températures fraîches des mois de mai et juin. La fermeture de la grappe et la véraison se déroulèrent parfaitement bien grâce aux conditions sèches et ensoleillées de juillet et début août. La maturation du raisin bénéficia de conditions exceptionnelles en août et en septembre.

Assemblage Cabernet Sauvignon 75% Merlot 17% Cabernet Franc 8%

Date de vendange Du 28 septembre au 13 octobre 2010

Degré : 13,80 %vol. - **Acidité Totale** : 3,74 gH₂SO₄/l - **pH** : 3,48 - **IPT** : 63
