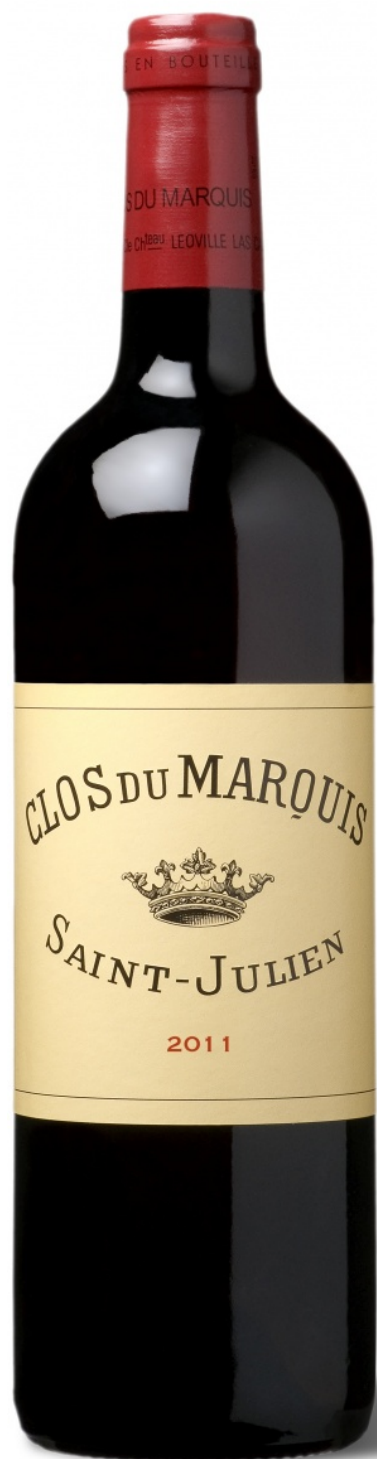


CLOS DU MARQUIS 2011



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 2011

2011 est le second millésime le plus chaud de la décennie après 2003 ! Il fut surtout marqué par un printemps exceptionnellement chaud et sec conduisant à une date de floraison extrêmement précoce. Mi-juillet, la véraison démarra lentement puis s'accéléra suite à quelques pluies. Les contraintes hydriques très fortes en début de saison furent modérées par une pluviométrie estivale bien répartie. La maturité finale put ainsi atteindre des niveaux très intéressants en termes de potentiel phénolique, notamment sur les Cabernets Francs.

Assemblage Cabernet Sauvignon 65% Merlot 22% Cabernet Franc 13%

Date de vendange Du 13 au 28 septembre 2011

Degré : 13,26 %vol. - **Acidité Totale** : 3,97 gH₂SO₄/l - **pH** : 3,45 - **IPT** : 71
