

CLOS DU MARQUIS 2012



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 2012

Le millésime 2012 fut marqué par un développement végétatif lent et tardif en raison d'un printemps très frais et humide. Les décalages de stades liés à un débourrement très étalé furent en partie corrigés par le temps sec et ensoleillé qui s'installa à partir de mi-juillet. La véraison et la maturation bénéficièrent alors de conditions idéales jusqu'à la récolte, les raisins conservant un parfait état sanitaire malgré la succession d'averses observée durant les vendanges.

Assemblage Cabernet Sauvignon 92% Merlot 6% Cabernet Franc 2%

Date de vendange Du 4 au 18 octobre 2012

Degré : 12,92 %vol. - **Acidité Totale** : 3,91 gH₂SO₄/l - **pH** : 3,55 - **IPT** : 62
