

CLOS DU MARQUIS 2016



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 2016

The year 2016 started off with the water tables full, thanks to the heavy rainfall from January to March. Three difficult months for the vineyard workers but which saved the day for this vintage! The mild temperatures in March ensured an early budburst but the colder, rainy mornings in April slowed down the growth cycle. From mid-June to mid-October, rainfall was well below the seasonal average. During the first two weeks of August, the colour change was short and even on each of the properties. The grapes developed in radiant, dry weather conditions. Light showers appeared in mid-September to re-boost the ripening process on the terroirs offering less water retention, thus perfecting the maturation of the tannins. The absolutely perfect weather conditions during harvest time allowed us to pick grapes boasting remarkable quality. Le millésime 2016 démarre avec des réserves hydriques largement reconstituées grâce à d'importantes précipitations de janvier à mars. Des températures douces en mars assurent un débourrement précoce de la vigne alors qu'avril est ponctué de matinées froides et pluvieuses donnant lieu à une pousse végétative ralentie. De mi-juin à mi-octobre, les pluviométries sont bien en dessous des normales saisonnières. Durant la première quinzaine d'août, la véraison est rapide et homogène sur les trois propriétés. Quelques pluies éparses mi-septembre surviennent, permettant de débloquer les terroirs les plus filtrants. Les parfaites conditions climatiques durant les vendanges nous permettent de récolter des raisins d'une qualité remarquable.

Assemblage Cabernet Sauvignon 73% Merlot 24% Cabernet Franc 3%

Date de vendange Du 30 Septembre au 19 Octobre 2016

Degré: 13,55%vol. - **Acidité Totale:** 3,87 - **PH** 3,66 - **IPT** 78
