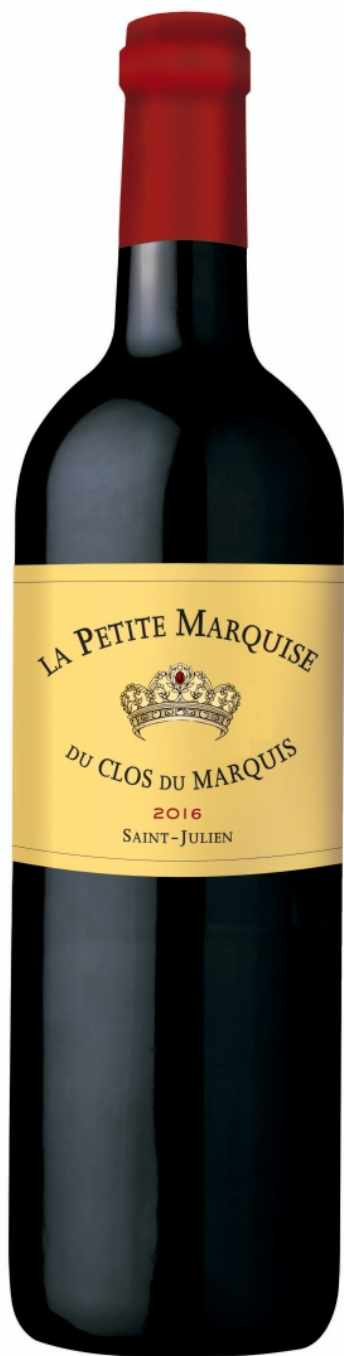


# LA PETITE MARQUISE 2016



## 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

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 61% Merlot 38,5% Cabernet Franc 0,5%

**Date de vendange** Du 30 Septembre au 19 Octobre 2016

**Degré:** 12,90%vol. - **Acidité Totale:** 3,86 - **PH** 3,63 - **IPT** 76

---