

CLOS DU MARQUIS 2018



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 2018

Sur cette partie de l'appellation de Saint-Julien, les conditions climatiques furent favorables à un développement sain et rapide, après un démarrage assez tardif. L'été fut chaud et surtout sec, marquant la naissance de ce grand millésime de garde. Graphite, herbes aromatiques, fruits noirs, épices douces, ce Clos du Marquis est unique par sa complexité et sa fraîcheur, sa puissance et son élégance, son potentiel de garde hors normes et son équilibre... certainement un des plus beaux millésimes de ce vin.

Assemblage Cabernet Sauvignon 64 % Merlot 30 % Cabernet Franc 6 %

Date de vendange du 18 septembre au 10 octobre 2018

Degré : 14,50%vol. - **Acidité Totale** : 3,66 gH₂SO₄/l - **PH** : 3,64 - **IPT** : 79
