

CLOS DU MARQUIS 2019



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 2019

Sur les terroirs plus à l'Ouest, au coeur de l'appellation Saint-Julien, la sortie de l'hiver fut relativement douce, enchaînant sur un printemps frais. Les conditions estivales furent sèches et chaudes sans trop d'excès. Sur un terroir plus homogène et riche en argile sur toute une partie, les vignes bénéficièrent d'un bon stress hydrique relayé par de bonnes amplitudes thermiques avant les vendanges, pour une maturation optimale et une acidité maintenue. Le Clos du Marquis est puissant et élégant, d'une expression plus classiquement Saint-Julien. Les fruits mûrs et la finesse du grain sont confirmés en bouche avec volume et précision. Un Grand Vin fin et noble.

Assemblage Cabernet Sauvignon 70% Merlot 23% Cabernet Franc 7%

Date de vendange Du 21 septembre au 9 octobre 2019

Degré : 14,10%vol. - **Acidité Totale** : 3,40 gH₂SO₄/l - **PH** : 3,62 - **IPT** : 79
