

CLOS DU MARQUIS 1999



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 1999

Le millésime 1999 fut précoce en raison d'un printemps chaud et humide. L'été fut ensoleillé et la véraison se déroula sous de très bonnes conditions. Seules quelques pluies vinrent perturber les vendanges.

Assemblage Cabernet Sauvignon 72% Merlot 16% Cabernet Franc 7% Petit Verdot 5%

Date de vendange Du 22 septembre au 5 octobre 1999

Degré : 13,10%vol. / **Acidité Totale** : 3,71 gH₂SO₄/l
