

# LA PETITE MARQUISE 2020



## 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 2020

Après un hiver pluvieux et doux, un printemps humide et chaud confirma la précocité générale qui marqua ce début d'année 2020. Par la suite, la météorologie devint plus propice à un développement sans heurts de la vigne et de ses fruits, même si nous pouvions déplorer un volume moins important que l'année précédente. Avec de faibles précipitations dès la deuxième moitié du mois d'Août ainsi que des amplitudes thermiques plus marquées, les raisins présentaient à leur récolte des maturités aromatiques et phénoliques idéales. La Petite Marquise, second vin du Clos du Marquis et issu de jeunes Cabernets et de vieux Merlots, offre un plaisir instantané, et ce pour de longues années. A la fois gourmand et aérien, il conserve une réelle structure et une fraîcheur persistante.

---

**Assemblage** 42% Merlot 37% Cabernet Sauvignon 21% Cabernet Franc

**Date de vendange** Du 10 au 27 septembre 2020

**Degré** : 13,30% vol. - **Acidité Totale** : 3,48 gH<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l - **pH** : 3,69 - **IPT** : 60

---