

# CLOS DU MARQUIS 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. Ce grand Terroir typiquement Saint-Julien produit un grand Clos du Marquis, d'une splendide concentration et d'une distinction digne des plus grands vins de l'appellation. Une démonstration de puissance douce alliant sapidité et richesse, offrant une touche saline en fin de bouche.

---

**Assemblage** 61% Cabernet Sauvignon 33% Merlot 6% Cabernet Franc

**Date de vendange** Du 11 au 29 septembre 2020

**Degré** : 13,57% vol. - **Acidité Totale** : 3,57 gH<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l - **pH** : 3,76 - **IPT** : 84

---