

# LA PETITE MARQUISE 2021



## 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 2021

Ce Millésime aura été marqué au vignoble par un démarrage précoce, un épilogue tardif et de brusques montées en puissance sollicitant la réactivité des équipes à chaque étape et sur chaque aspect de l'accompagnement du vignoble. Malgré ces conditions climatiques périlleuses, les maturités finales étaient complètes et homogènes. Le terroir sombre et homogène du Clos du Marquis offre cette année de grands Saint-Julien aux Cabernets, puissants et élégants, complexes et tendus, ainsi que des Merlots suaves et aériens. La Petite Marquise dévoile fraîcheur et équilibre, un magnifique bouquet de fruits gourmands sur une tension fine.

---

**Assemblage** 55% Cabernet Sauvignon 38% Merlot 7% Cabernet Franc

**Date de vendange** Du 27 Septembre au 7 Octobre 2021

**Degré** : 12,95 %vol. - **Acidité Totale** : 3,59 gH<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l - **pH** : 3,56 - **IPT** : 72

---