CLOS DU MARQUIS 2004

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 2004

Après à un mois de mai relativement chaud et pluvieux, la floraison se déroula sous de bonnes conditions. L'été fut plutôt frais, avec quelques précipitations en août, puis le mois de septembre fut ensoleillé et connut des températures relativement élevées. Les nuits restèrent cependant fraiches, ce qui permit de conserver des raisins parfaitement équilibrés et possédant une belle fraicheur.

Assemblage Cabernet Sauvignon 57% Merlot 38% Cabernet Franc 2% Petit Verdot 3%
Date de vendange Du 4 au 17 octobre 2004
Degré : 13,15 %vol. - **Acidité Totale** : 3,45 gH2SO4/l - **pH** : 3,64 - **IPT** : 65