CLOS DU MARQUIS 2007

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 2007

Grâce à un printemps très chaud, le début de cycle 2007 fut rapide et très précoce puis la fraicheur de juillet réduisit fortement l'avance acquise. Le millésime se poursuivît ensuite avec un mois d'août frais et pluvieux. S'en suivit un mois de septembre idéalement sec et chaud qui permit au raisin d'achever sa maturation dans d'excellentes conditions.

Assemblage Cabernet Sauvignon 58% Merlot 35% Cabernet Franc 5% Petit Verdot 2%
Date de vendange Du 24 septembre au 7 octobre 2007
Degré : 13,44 %vol. - **Acidité Totale** : 3,27 gH2SO4/l - **pH** : 3,60 - **IPT** : 67