CLOS DU MARQUIS 2017

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 2017

Le millésime 2017 nous a donné des 1er vins dotés d'une belle maturité et des seconds vins particulièrement réussis grâce à l'attention portée sur les jeunes vignes. Les Merlots sont riches, les Cabernets Francs fins et élégants, et les Cabernets Sauvignons puissants et structurés. La trame tannique, puissante mais très soyeuse et élégante, s'étire vers une finale particulièrement longue et complexe.

Assemblage Cabernet Sauvignon 72 % Merlot 27 % Cabernet Franc 1 %
Date de vendange du 15 septembre au 4 octobre 2017
Degré : 13,48 %vol. - **Acidité Totale** : 3,75 gH2SO4/l - **pH** : 3,73 - **IPT** : 65