LA PETITE MARQUISE

2024



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 2024

Le millésime 2024 démontre la résilience des vignes et l'engagement des équipes techniques face à une nature exigeante. Un hiver humide a constitué des réserves utiles, suivi d'un printemps pluvieux où la vigilance fut de mise face au mildiou. Les mois de juillet et août, plus secs, ont permis une bonne maturation des baies. Les vendanges ont été menées avec précision, accompagnées d'un tri rigoureux, gage d'un véritable choix qualitatif. Les Merlots brillent par leur éclat et leur chair, tandis que les Cabernets offrent structure, profondeur et élégance. Un millésime sculpté avec soin et exigence, révélant toute la noblesse des terroirs de Saint-Julien.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Assemblage : Cabernet Sauvignon 69%, Merlot 29%, Cab. Franc 2%
Date de vendange : Du 25 Septembre au 10 Octobre 2024
Degré : 13 %

DOMAINES DELON