

MM
2003
Z





CHATEAU LA MARZELLE 2003

Saint-Emilion Grand Cru Classé

Année très précoce. Forte coulure due à un fort refroidissement sur la fleur: Puis la canicule!

Un beau temps précoce encourage la vigne en une avance végétative atypique.

Les températures caniculaires préjugent de vendanges précoces et de qualité.

Grâce à un sous-sol argileux, nous apprécions la capacité de régulation en eau de ce terroir.

Début septembre, les vendanges de raisins très mûrs et aromatiquement très concentrés conduisent vers des notes de fruits confits. Les extractions, limitées à une osmose naturelle, conduisent à un vin riche et crémeux.

Les effets climatiques cette année nous contraignent à ne produire que 25 000 bouteilles de Grand Cru Classé et 9000 bouteilles de Grand Cru à partir des 4 Ha nouvellement achetés.

Propriétaire:	Famille Sioen	Situation:	Haute Terrasse de Saint-Emilion formée par l'ancien lit de l'Isle
Surface:	13 ha d'un seul tenant	Terroir:	Sables anciens, Graves profondes et Sables sur argile
Cépages:	86% Merlot 14% Cabernet Franc	Taille:	Bordelaise (2 astes franches)
Densité:	5 700 pieds/ha	Date de vendanges:	Début septembre
Age moyen:	27 ans	Mise en bouteille:	04 juillet 2005
Production:	25.000 bouteilles	Alcool:	13%