







Cépages:

Densité:

83% Merlot

5 700 pieds/ha

## CHATEAU LA MARZELLE 2006

## Saint-Emilion Grand Cru Classé

Encore une belle année climatique.

Le débourrement est précoce, souvent signe d'une grande année. L'été est très sec. La vigne s'arrête de pousser en juillet. Les raisins restent petits. L'arrière saison est très belle et on obtient une maturité technique et phénolique très tôt. En attendant le ban des vendanges la richesse en sucre augmente et on atteint des degrés alcooliques les plus importants depuis notre arrivée en 1997, mais on reste dans la continuité avec la même philosophie de respect maximal du fruit et du vin. La surmaturité est atteinte et le vin a des aspects un peu méditerranéens.

La robe est profonde et déjà un peu évoluée. Le nez est puissant, avec des notes de garrigue, et de fruits à l'eau de vie. La bouche est ronde et suave, très longue.

Propriétaire: Famille Sioen Situation: Haute Terrasse de Saint-Emilion

forméé par l'ancien lit de l'Isle

Surface: 12 ha d'un seul tenant Terroir: Sables anciens, Graves profondes et

Argiles Bleues

17% Cabernet Franc

Taille: Bordelaise (2 astes franches)

Date de vendanges: /

Age moyen: 30 ans Mise en bouteille: 30 avril 2008

Production: 47.600 bouteilles Alcool: 13.5%