

MM
2010
Z





CHATEAU LA MARZELLE 2010

Saint-Emilion Grand Cru Classé

Une climatologie de rêve à Saint-Emilion.

Le cumul des pluies d'avril à septembre (220 mm) est de moitié inférieur à celui de la moyenne trentenaire de Bordeaux (430 mm). Juillet, août et septembre ont été très secs.

Si bien que la pression des maladies a été négligeable et que la maturité des raisins a été optimale. Nous continuons à travailler dans une optique très respectueuse de l'environnement. Ni engrais chimiques, ni herbicides. Quatre hectares ont été suivis en bio et les onze autres en alternatif, en n'utilisant des produits de synthèse que dans l'encadrement de la fleur.

La très belle arrière saison nous a permis de positionner, à notre convenance, nos dix journées de vendange, qui se sont étalées sur 4 semaines (du 22/09/10 au 20/10/10). Le résultat est à la hauteur de nos espérances.

Les vins de La Marzelle sont très colorés, fruités, vifs, harmonieux et bien équilibrés, dotés d'une belle chair savoureuse et d'une grande longueur.

Propriétaire:	Famille Sioen	Situation:	Haute Terrasse de Saint-Emilion formée par l'ancien lit de l'Isle
Surface:	11.24 ha d'un seul tenant	Terroir:	Sables anciens, Graves profondes et Argiles Bleues
Cépages:	70% Merlot 20% Cabernet Franc 10% Cabernet sauvignon	Taille:	Bordelaise (2 astes franches)
Densité:	5 700 pieds/ha	Date de vendanges:	22 septembre au 20 octobre
Age moyen:	25 ans	Mise en bouteille:	11 juillet 2012
Production:	55.000 bouteilles	Alcool:	14%