





CHATEAU LA MARZELLE 2014

Saint-Emilion Grand Cru Classé

2014 l'arrière-saison de rêve

Après un hiver doux et humide, le printemps a été conforme aux moyennes trentenaires de la région. Juillet et Août ont été très arrosés et frais.

Heureusement la fin de saison a été remarquable avec de faibles précipitations et des températures très chaleureuses.

Ce retournement de temps a été bénéfique pour la vigne et la maturité est arrivée assez vite. Les vendanges se sont déroulées du 30 septembre au 14 octobre.

Une nouvelle réception de vendange, dotée d'un égreneur Socma et d'un système de tri par bain densimétrique, Amos, a permis une meilleure sélection des raisins qui confère auvin une précision et une pureté incomparables.

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

forméé par l'ancien lit de l'Isle

Surface: 16.28 ha d'un seul tenant Terroir: Sables anciens, Graves profondes et

Argiles Bleues

Cépages: 75% Merlot

17% Cabernet Franc

Taille: Bordelaise (2 astes franches) 8% Cabernet sauvignon

Date de vendanges: 30 septembre au 14 octobre Densité: 5 700 à 7 150 pieds/ha

Mise en bouteille: 5-6-7 septembre 2016 Age moyen: 25 ans

Alcool: 13.5% Production: 34.000 bouteilles