

MM  
2003  
Z





# PRIEURÉ LA MARZELLE 2003

Saint-Emilion Grand Cru

Premier millésime pour ces 4 hectares nouvellement achetés. Une forte coulure puis la canicule n'ont pas favorisé nos desseins. 4 cuves en chêne ont été installées dans un chai annexe pour la vinification. L'élevage s'est fait en barriques.

Rouge rubis sombre, brillante et limpide. Nez torréfié, poivré, vanillé. Bonne attaque ronde. Souple, soyeuse, bien équilibrée. Finale longue et épicée avec des tannins bien fondus.

Propriétaire:	Famille Sioen	Situation:	Haute Terrasse de Saint-Emilion formée par l'ancien lit de l'Isle
Surface:	4 ha d'un seul tenant	Terroir:	Sables anciens, Graves profondes et Sables sur argile
Cépages:	92% Merlot 8% Cabernet Sauvignon	Taille:	Bordelaise (2 astes franches)
Densité:	5 600 pieds/ha	Date de vendanges:	/
Age moyen:	39 ans	Mise en bouteille:	04 juillet 2005
Production:	9.600 bouteilles	Alcool:	13%