

MM
2006
Z





PRIEURÉ LA MARZELLE 2006

Saint-Emilion Grand Cru

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.

On reste dans la continuité d'une 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 formée par l'ancien lit de l'Isle
Surface:	4 ha d'un seul tenant	Terroir:	Sables anciens, Graves profondes et Argiles Bleues
Cépages:	92% Merlot 8% Cabernet sauvignon	Taille:	Bordelaise (2 astes franches)
Densité:	5 600 pieds/ha	Date de vendanges:	/
Age moyen:	42 ans	Mise en bouteille:	28 avril 2008
Production:	18.000 bouteilles	Alcool:	13.5%