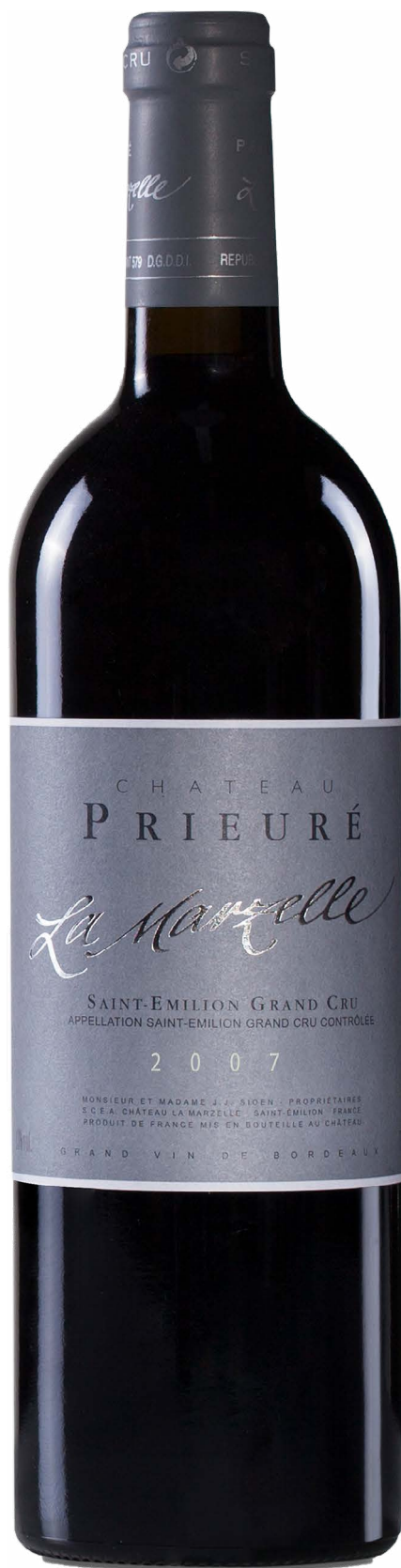


MM  
2007  
Z





# PRIEURÉ LA MARZELLE 2007

Saint-Emilion Grand Cru

Une année à 13 lunes, perturbée. Un mois d'avril très beau et chaud, laisse présager encore d'une belle année, mais malheureusement les quatre mois qui ont suivi, froids et humides ont anéanti cet espoir. Heureusement, début septembre une longue période anticyclonique a sauvé le millésime. Les mesures prophylactiques, mises en place depuis plusieurs années, s'avèrent très payantes dans ce genre de millésime difficile: les effeuillages permettent de sécher rapidement la zone fructifère après une pluie, les vendanges vertes, draconiennes, permettent d'éviter les entassements et donc la pourriture qui risque de se développer en année humide. Si bien que ce millésime 2007 est une grande réussite à La Marzelle.

La robe est très colorée, presque noire avec de beaux reflets violacés. Le nez est très puissant, de fruits noirs, mûres et cassis, très frais et dynamique. La bouche, ample, ronde et soyeuse est très puissante et très longue.

Propriétaire:	Famille Sioen	Situation:	Haute Terrasse de Saint-Emilion formé 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:	43 ans	Mise en bouteille:	07 avril 2009
Production:	23.200 bouteilles	Alcool:	13%