

MM  
2008  
Z





# PRIEURÉ LA MARZELLE 2008

Saint-Emilion Grand Cru

Couleur assez soutenue et vive, présentant un début d'évolution. Nez puissant, de fruits mûrs, cassis. Bonne attaque très fruitée, cassis, et fraîche. Bonne structure finissant sur des tanins assez fermes. Bon retour fruité.

C'est une année climatique perturbée, à La Marzelle, par deux épisodes de grêle, le 31 mai et le 28 juillet 2008. Vendanges tardives entre le 24 septembre et le 14 octobre.

Pour la première fois nous opérons des vendanges par tries successives.

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:	5 700 pieds/ha	Date de vendanges:	24 septembre au 14 octobre
Age moyen:	44 ans	Mise en bouteille:	16 avril 2010
Production:	13.500 bouteilles	Alcool:	13%