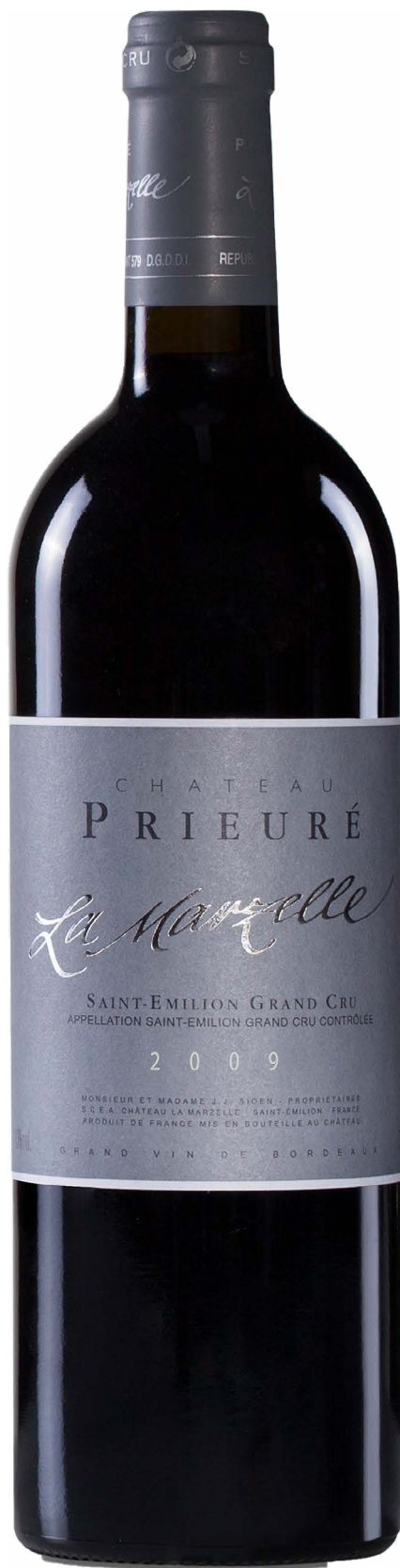


MM  
2009  
Z





# PRIEURÉ LA MARZELLE 2009

Saint-Emilion Grand Cru

Excellente année climatique qui rappelle celle de 2005

La Marzelle et Prieuré La Marzelle sont passés au travers des dévastateurs orages de grêle. Septembre et Octobre ont été très favorables à une maturation optimale des raisins et à une récolte en toute sérénité. Plus de 5000 heures de travail saisonnier sont mises en place pour mener à bien notre entreprise: produire un excellent raisin pour obtenir un excellent vin. Cela passe par les ébourgeonnages et dédoublements, par les épamprages, les échardages, les effeuillages, les levages et les vendanges en vert.

Tout cela manuellement, comme les vendanges, en petites cagettes. Une démarche bio a été entreprise depuis de nombreuses années. Plus de dix ans que nous n'utilisons ni engrais chimiques, ni désherbants chimiques. Les vignes sont enherbées et travaillées sous le rang.

Depuis trois ans, quatre hectares sont traités en bio et cette année nous n'avons utilisé des produits phytosanitaires de synthèse, sur le reste de la propriété, que dans l'encadrement de la fleur.

Des fréquentes dégustations, en équipe des raisins sont effectués, afin de déterminer la meilleure date de récolte possible de chaque parcelle.

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:	45 ans	Mise en bouteille:	11 mai 2011
Production:	18.000 bouteilles	Alcool:	13.5%