

MM
2010
Z





PRIEURÉ LA MARZELLE 2010

Saint-Emilion Grand Cru

Juillet, août et septembre ont été très secs. Si bien que la pression des maladies a été négligeable et que la maturité des raisins a été optimale. Nous continuons à travailler dans une optique très respectueuse de l'environnement. Ni engrais chimiques, ni herbicides. La très belle arrière saison nous a permis de positionner, à notre convenance, nos dix journées de vendange, qui se sont étalées sur 4 semaines en octobre. Le résultat est à la hauteur de nos espérances.

Les vins du domaine sont très colorés, fruités, vifs, harmonieux et bien équilibrés, dotés d'une belle chair savoureuse et d'une grande longueur.

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:	22 septembre au 20 octobre
Age moyen:	46 ans	Mise en bouteille:	13 juillet 2012
Production:	15.000 bouteilles	Alcool:	14%