

MM  
2012  
Z





# PRIEURÉ LA MARZELLE 2012

Saint-Emilion Grand Cru

Année de tous les contrastes

Un printemps et été pluvieux et doux. Notre stratégie de travail en bio nous oblige à être très vigilant. Août et septembre ont été secs et chauds, ce qui a permis une bonne maturité des fruits. Le travail attentif et rigoureux de toute l'année et notamment le passage de trois vendanges vertes, ont permis d'homogénéiser la récolte.

Notre nouveau chai a tenu toutes ses promesses notamment pour la maîtrise des températures. Nous avons pu faire de véritables macérations préfermentaires à froid.

Les vins que nous goûtons sont d'un excellent niveau qualitatif. Les vins sont fruités, crémeux et gras, et dotés d'une très belle assise tannique.

Propriétaire:	Famille Sioen	Situation:	Haute Terrasse de Saint-Emilion formée par l'ancien lit de l'Isle
Surface:	17 ha d'un seul tenant	Terroir:	Sables anciens, Graves profondes et Argiles Bleues
Cépages:	75% Merlot 15% Cabernet Franc 10% Cabernet sauvignon	Taille:	Bordelaise (2 astes franches)
Densité:	5 700 pieds/ha	Date de vendanges:	27 septembre au 10 octobre
Age moyen:	27 ans	Mise en bouteille:	15 avril 2014
Production:	15.000 bouteilles	Alcool:	13%