

MM  
2019  
Z





# PRIEURÉ LA MARZELLE 2019

## Saint-Emilion Grand Cru

Un millésime de savoir-faire et de bon sens de l'agriculteur et une année qui a été marquée par des épisodes climatiques contrastés.

L'hiver a été doux avec des températures supérieures à la moyenne, favorisant un débourrement précoce.

Début juin, le temps était relativement frais et humide, entraînant une floraison longue et difficile avec des éclats et du millerandage conséquents.

Les équipes du Château La Marzelle s'arrêtaient minutieusement devant chaque pied de vigne afin de ne sélectionner que les grappes et les baies les plus qualitatives. L'été a été marqué par des conditions caniculaires de juillet à septembre. Nos infusions et décoctions à base de plantes ont permis à la vigne de se développer remarquablement dans ces circonstances particulières.

La maturation des raisins s'est déroulée lentement. Les vendanges ont commencé le 24 septembre et se sont terminées le 7 octobre 2019.

Notre système de réception des vendanges à la pointe de la technologie nous a permis d'entreprendre non seulement une sélection parcellaire, mais aussi une sélection baie par baie. Pour vinifier, nous avons utilisé notre cuvier en inox entièrement rénové en 2012 et parfaitement thermorégulé.

Le vin est élevé en barriques neuves de chêne français de 225L et 500L.

Propriétaire:	Famille Sioen	Situation:	Haute Terrasse de Saint-Emilion formée par l'ancien lit de l'Isle
Surface:	16.28 ha d'un seul tenant	Terroir:	Sables anciens, Graves profondes et Argiles Bleues
Cépages:	75% Merlot 20% Cabernet Franc 5% Cabernet sauvignon	Taille:	Bordelaise (2 astes franches)
Densité:	5 700 à 7 150 pieds/ha	Date de vendanges:	24 septembre au 07 octobre
Age moyen:	30 ans	Mise en bouteille:	18 mars 2021
Production:	13.000 bouteilles	Alcool:	13.5%