

MMZ
2020





PRIEURÉ LA MARZELLE 2020

Saint-Emilion Grand Cru

Le premier millésime certifié AB.

L'hiver est doux avec des températures supérieures aux normales, favorisant un débourrement très précoce. Le printemps, placé sous le signe de la pluie a pour conséquence une pression du mildiou très importante. Le travail et le savoir-faire dans la lutte biologique de l'ensemble de l'équipe a permis d'assurer le meilleur rendement.

L'été, de juillet à septembre est caniculaire. Notre culture de la vigne en Biodynamie permet à la vigne de passer de façon remarquable cette période particulière.

La maturation des raisins se déroule lentement.

Les vendanges, plus précoces que d'habitude, commencent le 20 septembre pour terminer le 30 septembre. Les vinifications, douces et respectueuses, en cuves tronconiques, permettent d'obtenir des vins puissants mais caractérisés par un souci d'équilibre et d'élégance exprimant l'aromatique du fruit soutenu par la tension nécessaire.

Le vin est élevé en barriques neuves de chêne français de 500 litres.



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:	92% Merlot 8% Cabernet sauvignon	Taille:	Bordelaise (2 astes franches)
Densité:	5 700 à 7 150 pieds/ha	Date de vendanges:	20 septembre au 30 septembre
Age moyen:	33 ans	Mise en bouteille:	25 mars 2022
Production:	14.000 bouteilles	Alcool:	14%