

MM
2019
Z





PRIEURÉ LA MARZELLE 2019

Saint-Emilion Grand Cru

Un millésime de savoir-faire et de bon sens paysan et une année marquée par des séquences climatiques contrastées.

L'hiver est doux avec des températures supérieures aux normales, favorisant un débourrement précoce. Début Juin, un temps relativement frais et pluvieux, entraîne une floraison longue et difficile avec pour conséquences coulure et millerandage. Les équipes du Château La Marzelle passent minutieusement devant chaque pied de vigne afin de sélectionner les grappes et les baies les plus qualitatives. L'été, de juillet à septembre est caniculaire.

Nos applications de tisanes et de décoctions de plantes permettent à la vigne de passer de façon remarquable cette période particulière. La maturation des raisins se déroule lentement. Les vendanges commencent le 24 septembre pour terminer le 07 octobre 2019.

Notre réception de vendange, High-Tech, nous permet d'effectuer, en plus d'une sélection parcellaire, une sélection grain par grain. Pour vinifier nous utilisons notre cuvier inox, rénové en 2012 et parfaitement thermo-régulé.

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

Propriétaire:	Famille Sioen	Situation:	Haute Terrasse de Saint-Emilion formée par l'ancien lit de l'Isle
Surface:	14.95 ha d'un seul tenant	Terroir:	Sables anciens, Graves profondes et Argiles Bleues
Cépages:	73% Merlot 20% Cabernet franc 7% 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%