

# Château La Marzelle 2019

## Saint-Émilion Grand Cru Classé



CHATEAU LA MARZELLE

Grand Cru Classé

SAINT-EMILION GRAND CRU

2019

*Coen. Propriétaire*

# Château La Marzelle 2019

## Saint-Émilion Grand Cru Classé

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. 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. Sous l'effet de deux épisodes orageux mi-septembre la maturité s'accélère. 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 les petits lots produits par ce tri poussé nous utilisons 20 barriques de 500 litres en vinification intégrale ainsi que notre cuvier inox, rénové en 2012 et parfaitement thermo-régulé.

Le premier vin est élevé en barriques neuves de chêne français mais aussi, pour la préservation du fruit, dans des jarres en terre cuite.

---

<b>Propriétaire</b>	Madame J.J. Sioen	<b>Situation</b>	Haute Terrasse de Saint-Emilion formée par l'ancien lit de l'Isle.
<b>Surface</b>	14.95 hectares d'un seul tenant	<b>Terroir</b>	Sables anciens, Graves profondes, Argiles bleues
<b>Cépages</b>	73% Merlot - 20% Cabernet Franc - 7% Cabernet sauvignon	<b>Taille</b>	Bordelaise (2 astes franches)
<b>Densité</b>	5700 pieds/ha à 7150 pieds/ha	<b>Alcool</b>	14%
<b>Age moyen</b>	30 ans		
<b>Production</b>	45 000 bouteilles		

---