

Marquet Rosé 2020

Bordeaux Rosé

Surface

Cuvée issue de 0,30 hectares.

Géologie

Braud et Saint Louis est situé à 15 Km au nord de Blaye. Les parcelles de vigne sont localisées sur un petit coteau argilo-calcaire exposé au sud.

Cépages

100% Merlot.

Production

3000 Bouteilles.

Vinification

Obtenu après pressurage pneumatique à faible pression de la vendange rouge, suivi d'un débourage à basse température, le moût ensemencé avec des levures sélectionnées va fermenter entre 16 et 18°C pour préserver l'intégralité de ses arômes. Un soin tout particulier est apporté afin de conserver la belle teinte vive rose naturelle du rosé.

Elevage

Au bout de quelques mois en cuves inox, la qualité du rosé est à son apogée.

Notes de dégustation

Belle teinte vive, rose pale.

Nez fruit rouge acidulé.

En bouche, la fraîcheur et la vivacité donnent un côté croquant à ce 2020.

Millésime

Après un hiver doux, le début de la campagne présageait une année précoce similaire à 2011. Toutefois, les conditions pluvieuses de fin avril à mi-mai ont freiné cette évolution avant la Floraison. Néanmoins, une précocité d'une dizaine de jours par rapport aux neuf dernières années était encore observable. Les fraîches températures moyennes de juin ont considérablement ralenti l'évolution des stades et ont fait perdre cette avance. Les conditions caniculaires et de sécheresse, qui ont suivi courant juillet et août, ont parfois accentué l'évolution en bloquant la véraison et/ou la maturité par le stress hydrique. Les pluies orageuses enregistrées après la mi-août ont globalement permis de débloquer cette situation. Aux vendanges, une précocité des récoltes a pu finalement être observée.

Contact du producteur

SCEA Vignoble de Marquet
Lionel et Sophie MAUVILLAIN
N°20 Marquet
33820 BRAUD ET SAINT LOUIS

Mobile Lionel : 06 20 24 92 94
Mobile Sophie : 06 21 24 12 83

Visites : Nos vignes sont situées à proximité du chai. Nous contacter pour une visite.