

# Château Marquet la Paillerie 2018

## Cuvée Prestige

### Blaye Côtes de Bordeaux Rouge

#### Surface

Cuvée issue de 1 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

90% Merlot.  
10% Malbec

#### Production

7000 Bouteilles.

#### Vinification

Lorsque la date de récolte est déterminée, le plus tard possible, pour vendanger des raisins très mûrs, les baies sont triées manuellement avant d'être foulées. Les vinifications se déroulent de façon traditionnelle en cuves inox thermo-régulées à une température maximum de 25°C ponctuées par de petits remontages.

#### Elevage

Cette cuvée est élevée en fûts de chêne français pendant 12 mois.

### Notes de dégustation

---

Robe de couleur intense et profonde aux reflets violets.

Nez toasté, vanillé, avec des notes de fruits noirs, assez intense.

Bouche souple et onctueuse. Le fruit reste bien présent mis en valeur par un support rond et équilibré.

### Millésime

---

Le millésime 2018 est caractérisé par un printemps pluvieux et plutôt doux puis par un été chaud et orageux où l'humidité ambiante persiste. Un excédent pluviométrique atteint 40 mm sur juin et juillet.

Sur la période végétative, septembre est le seul mois déficitaire en précipitation.

L'arrière-saison est magnifique avec des températures exceptionnellement chaudes favorisant une récolte de parfaite qualité.

### 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.