

Château Marquet la Paillerie 2019

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

Belle couleur rubis sombre, intense et très vive.

Le nez est épicé et torréfié (vanillé), accompagné de belles notes de fruits noirs, griotte, mûre et cassis.

La bouche se montre souple et onctueuse. Le fruit reste bien présent, mis en valeur par un support tannique rond et équilibré.

Millésime

Le millésime 2019 est caractérisé par un printemps pluvieux et frais puis par un été chaud et orageux.

Hormis le mois d'août, l'été a été correctement pourvu en eau grâce à la multiplication des orages. Les températures ont été extrêmement chaudes tout le long de l'été voir caniculaires.

Ces conditions climatiques peu humides ont facilité la récolte et favorisé un bon état sanitaire du raisin.

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.