

Château Marquet la Paillerie 2020

Réserve du propriétaire

Blaye Côtes de Bordeaux Rouge

Surface

Cuvée issue de 2 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

12000 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 le fruit d'un assemblage de vin élevé en cuves inox et barriques de 3 vins dans des proportions d'environ 50%.

Notes de dégustation

Belle robe rubis sombre et intense à reflets violines en surface.

Le nez évoque des fruits rouge et noirs frais, cerise, mûre et cassis.

La bouche est ronde et charnue avec un bon volume et des tanins veloutés et gras qui portent longuement les saveurs fruitées en finale.

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.