

Château Marquet la Paillerie 2021

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 vive.

Nez vanillé, grillé, avec des notes de petits fruits rouge.

Bouche souple et équilibrée avec en finale le fruit frais.

Millésime

Après un hiver doux et très humide (+254 mm) sur deux mois, février enregistre des températures chaudes (+3.6°C). Le mois d'avril se caractérise par un net rafraîchissement entraînant de fortes gelées sur le vignoble. L'été restera plutôt frais avec une humidité omniprésente. Ce n'est qu'à partir de mi-août que les températures estivales vont apparaître et rester jusqu'en octobre.

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.