

# Château Marquet la Paillerie 2022

## Cuvée Prestige

### 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

14000 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 robe rouge vive, profonde évoluant vers le pourpre.

Le nez est épicé et torréfié accompagné de notes de fruits rouges murs intenses.

En bouche, la matière dense et élégante offre de longues notes vanillées et fruitées.

Finale aromatique et délicate griotte.

### Millésime

---

Après un automne et un hiver froid et sec, le printemps s'est poursuivi avec un déficit de pluie et des températures dans la moyenne. Le mois d'avril, plus frais, engendra quelques gelées sans gravité sur la végétation peu développée. A partir de mai, les températures augmentent et la vigne subira un été caniculaire et sec. La pluie arrive enfin mi-septembre favorisant la maturité des raisins permettant une vendange exceptionnelle en 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.