

Château Marquet la Paillerie 2013

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.

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 du fruit frais.

Millésime

D'octobre 2012 à octobre 2013, le climat a été globalement pluvieux, cela a perturbé la floraison occasionnant une coulure importante sur les cépages sensibles comme le merlot.

En juillet et août, la pluviométrie a été plutôt déficitaire avec un fort ensoleillement rattrapant un peu de retard au niveau de la véraison mais on caractérisera le millésime 2013 de millésime tardif.

Contact du producteur

SCEA Vignoble de Marquet
Lionel et Sophie MAUVILLAIN
N°20 Marquet
33820 BRAUD ET SAINT LOUIS

Téléphone/Fax : 05 57 32 90 75
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.