

Château Marquet la Paillerie 2016

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.

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

Robe de couleur intense et profonde aux reflets violets.

Nez fruité, avec des notes de fruits noirs (cerises noires) intenses.

Bouche souple à l'attaque, trame tannique assez dense avec des tanins assez doux, bon équilibre avec une finale de fruits frais.

Millésime

Le débourrement fut relativement précoce mais les conditions climatiques jusqu'au 18 mai entraînèrent une croissance végétative et un déroulement de la phénologie beaucoup plus lent que la normale. À noter que nous évitons les gelées du 1er mai qui touchent beaucoup de parcelles de notre commune.

À partir de la mi-mai, les conditions favorables de température permettent un développement normal de la vigne au 22 juillet, le retard est rattrapé.

Les vendanges se sont déroulées sous un magnifique soleil, dans la sérénité à partir du 8 octobre présageant un superbe millésime.

Contact du producteur

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

Téléphone : 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.