

Château Marquet la Paillerie 2018

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

Couleur vive et franche, note rubis.

Nez petits fruits rouges, mûres, groseilles.

Les tanins sont de qualité avec une bonne longueur en bouche. La structure est intermédiaire avec beaucoup de finesse et de fraîcheur aromatique.

Millésime

Le millésime 2018 est caractérisé par un printemps pluvieux et plutôt doux puis par un été chaud et orageux où l'humidité ambiante persiste. Un excédent pluviométrique atteint 40 mm sur juin et juillet.

Sur la période végétative, septembre est le seul mois déficitaire en précipitation.

L'arrière-saison est magnifique avec des températures exceptionnellement chaudes favorisant une récolte de parfaite 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.