

Château Marquet la Paillerie 2024

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 couleur rouge aux reflets violets, belle brillance.

Premier nez gourmand, fruits rouges intenses de fraises des bois et de groseilles, s'ouvrant à l'air vers des notes minérales délicates.

Bouche gourmande, acidulée, portée par de jolis tanins présents et fermes mais élégants. Belle perception finale sur des arômes de fraises et de fraises des bois.

Millésime

Après un hiver doux et bien arrosé malgré un mois de janvier très sec, les températures printanières sont contrastées.

Mars et Avril restent doux et humides avec un épisode de froid frôlant le gel entre le 19 et 23 avril.

De mai jusqu'au 14 juillet, les températures sont conformes à la saison mais les pluies presque incessantes accentuent la pression du mildiou et compliquent les travaux de la vigne.

Pour les parcelles épargnées par la maladie, les deux mois et demi bien ensoleillés jusqu'au vendange sauveront ce millésime 2024.

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.