

# Château La Marzelle 2001

## Saint-Émilion Grand Cru Classé



**Propriétaires :** Jacqueline & Jean-Jacques SIOEN.

**Surface :** 13 hectares d'un seul tenant.

**Cépage :** 86% merlot.  
14% cabernet Franc.

**Sols :** 3 types Graves (continuité de la veine de graves de Figeac).  
Sables sur argile (type Petrus).  
Sables anciens.

**Densité :** 5700 pieds/ha.

**Age moyen :** 25 ans.

**Travail de la vigne :** Façons traditionnelles (labour), ni désherbant, ni engrais chimiques. Lutte raisonnée avec utilisation de produits respectueux de l'écosystème.

**Taille :** Bordelaise (2 astes franches).

**Opérations en vert :** Manuellement : ébourgeonnage, effeuillage, échardage, vendanges en vert.

**Vendanges :** Manuelles en cagette avec tables de tri au chai

**Vinifications :** Traditionnelles.  
Cuves inox et bois thermorégulées.  
Macération préfermentaire à froid.  
Cuvaision longue.  
Fermentation malolactique en barriques.

**Elevage :** 100% en barrique de chêne français.  
(50% neuves -50% 1 vin).  
Durée 18 mois.

**Nombre de bouteilles :** 61 000