

Château La Marzelle 2002

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 : 26ans.

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