

GRAND CRU CLASSÉ



CHATEAU MARQUIS D'ALESMÉ

2020
EN PRIMEUR

De belles rencontres ! Expressions aromatiques intenses - Harmonie - Élégance - Fandole de fruits noirs et rouges : mûre, myrtille, fraise, framboise - Une touche de violette - Une ligne taniniques sublime - 2020 est une invitation...

CONDITIONS DU MILLÉSIME

L'hiver très humide regonfle nos réserves hydriques. Au printemps, la Nature est en avance. Grâce à des initiatives comme « Des bras pour ton assiette » nos équipes de saisonniers se constituent... de superbes rencontres !

L'été surgit chaud, parfois très chaud, mais le soin méticuleux que nous apportons à nos parcelles, à la biodiversité, aux paysages, porte ses fruits. Nos vignes puisent profondément dans les réserves. Pour les aider, nous installons un paillis entre les rangs, nous réduisons le travail des sols, nous varions la gestion foliaire en limitant l'effeuillage pour garder une ombrelle à nos grappes. Les orages de mi-août nous remplissent de joie et la vigne poursuit son cycle dans un état sanitaire parfait jusqu'aux vendanges.

VENDANGES

23 septembre → 2 octobre

ENCÉPAGEMENT

63 % Cabernet-Sauvignon
30 % Merlot
5 % Petit Verdot
2 % Cabernet-Franc

RENDEMENT

6 à 8 grappes par pied

ÉLEVAGE*

50 % bois neuf
50 % barriques d'un vin
Nos barriques sont issues des grandes forêts françaises (Belleme, Moselle, Allier, Rambouillet).
Mise en bouteille envisagée → septembre 2022
* De la fin de la fermentation alcoolique à la mise en bouteille

DEGRÉ D'ALCOOL

≈ 14 %

PH

≈ 3.65

GRAND CRU CLASSÉ



CHATEAU
MARQUIS D'ALESME

VIDÉO

La galaxie des crus Perrodo 2020
par Marjolaine DE CONINCK
directeur général - oenologue



CHÂTEAU MARQUIS D'ALESME BECKER