

2013

# CLOS DU MARQUIS



## ASSEMBLAGE / BLEND

Cabernet Sauvignon 73%

Merlot 18%

Cabernet Franc 9%

## DATE DE VENDANGE / HARVEST PERIOD

Du 2 au 17 octobre 2013

From 2nd to 17th October 2013

## ANALYSES / LAB ANALYZES

Degré : 13,00 %vol. - Acidité Totale : 3,57 gH<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l - pH : 3,77 - IPT : 61

Alcohol degree : 13.00 %vol. - Total Acidity : 3.57 gH<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l - pH : 3.77 - IPT : 61

## NOTES DE DÉGUSTATION / TASTING NOTES

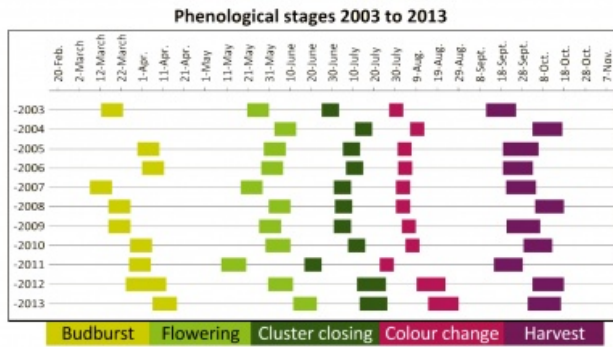
### REVUE DU VIN DE FRANCE

GRANDS BORDEAUX PRIMEURS 2013

CLOS DU MARQUIS 16-16,5/20

D'une suavité superbe, le Clos du Marquis 2013 se montre dense, frais, et d'une grande rectitude. Dominé par des cabernets de belle élégance, il digère admirablement ses tannins et possède une indéniable race.

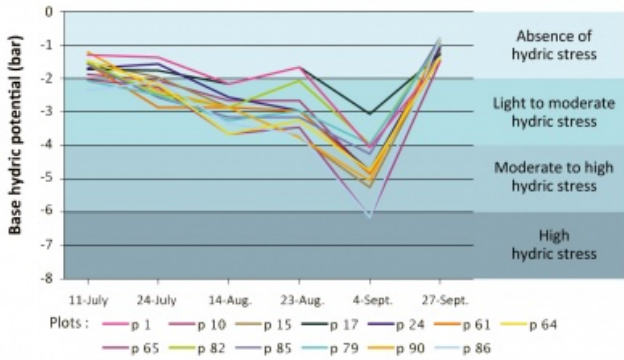
### Stades phénologiques / Phenological cycle



### Pluviométrie et températures en 2013 / Total rainfall and average temperatures in 2013



### Mesure des contraintes hydriques en 2013 / Hydric stress in 2013



### Comparatif des températures et précipitations sur la période végétative : du 1er mars au 31 octobre / Comparison of temperatures and rainfall during the growth cycle : from 1st March to 31st October

