

CLOS DU MARQUIS

2024

TERROIR

Clos du Marquis, dont le premier millésime est 1902, trouve son origine dans le Petit Clos attenant au Château de Léoville Las Cases, demeure du Marquis de Las Cases. Aujourd'hui, le cœur du terroir du Clos du Marquis est principalement implanté sur le plateau de Saint-Julien à 20 mètres au-dessus du niveau de la mer, bordé de célèbres seconds Crus Classés. Il se situe à 500 mètres à l'Ouest du Grand Enclos de Las Cases. Ces 40 hectares se composent de graves du quaternaire, plus anciennes et plus fines que celles de l'Enclos. En cette zone, le vignoble est composé de podzols humiques sur graves sablo-argileuses. La présence importante de matière organique en surface, due à l'historique forestier, confère également au Clos du Marquis sa typicité Saint-Julien.



MILLÉSIME 2024

Le millésime 2024 démontre la résilience des vignes et l'engagement des équipes techniques face à une nature exigeante. Un hiver humide a constitué des réserves utiles, suivi d'un printemps pluvieux où la vigilance fut de mise face au mildiou. Les mois de juillet et août, plus secs, ont permis une bonne maturation des baies. Les vendanges ont été menées avec précision, accompagnées d'un tri rigoureux, gage d'un véritable choix qualitatif. Les Merlots brillent par leur éclat et leur chair, tandis que les Cabernets offrent structure, profondeur et élégance. Un millésime sculpté avec soin et exigence, révélant toute la noblesse des terroirs de Saint-Julien.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Assemblage : 65 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot, 5 % Cabernet Sauvignon

Date de vendange : Du 25 septembre au 10 octobre 2024

Degré : 12,9% - pH : 3,62 - IPT : 69



DOMAINES DELON