CHATEAU MARQUIS D'ALESME

2012





CHATEAU

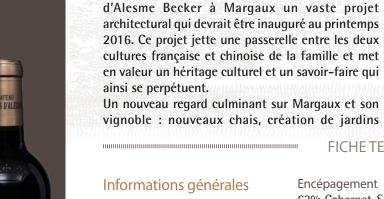
MARQUIS D'ALESME

MARGAIIX



MAROUIS D'ALESME





Directeur Général

Œnologue conseil

Production movenne

40% silico-graveleux

40% silico-marneux

20% argilo-calcaire

Âge moyen du vignoble

Densité de plantation

10000 pieds/hectare Rendement moyen 5 à 6 grappes par pied

Michel Rolland

Appellation

AOC Margaux Grand Cru Classé 1855

5 000 caisses/an

Superficie

Terroir

40 ans

Marjolaine Maurice de Coninck

Caractéristiques techniques

15 hectares en AOC Margaux

Propriétaire 30% Merlot Famille Perrodo, 5% Petit-Verdot Nathalie Perrodo Samani

La famille Perrodo a entrepris au château Marquis

Les pratiques culturales sont traditionnelles, raisonnées, très soucieuses de l'équilibre et du bien être du sol, de la plante et de la faune auxiliaire

Guyot double, raisonnée au pied, attention particulière portée à l'aération et l'étalement des rameaux. Formation continue des vignerons

Travaux en vert Dédoublage, épamprage Échardage, effeuillage Éclaircissage

d'inspirations variées, un pavillon de réception réservé aux visiteurs professionnels et la ferme paysanne où les grands amateurs seront invités à découvrir et partager cet univers de façon élitiste mais simple.

«L'objectif est de redonner sa place à Marquis d'Alesme, et d'offrir un véritable écrin au bijou qu'est la bouteille de vin» précise Marjolaine Maurice de Coninck, Directrice Générale.

FICHE TECHNIOUE

63% Cabernet-Sauvignon

2% Cabernet Franc

Conduite du vignoble

Taille

Récolte Vendanges manuelles en cagettes de 10 kg Tri de la vendange à la vigne et au chai

Millésime 2012

Début des vendanges 9 octobre 2012

Fin des vendanges 17 octobre 2012

Vinification Cuves tronconiques bois de 80 hl Cuves tronconiques inox de 80 hl Fermentation malolactique en barriques: 65%

Élevage Barriques de chêne français 65% de bois neuf 35% barriques d'un vin Élevage sur lies 3 mois Durée: 15 mois

Assemblage final en bouteille 55% Cabernet-Sauvignon 30% Merlot 10% Petit-Verdot 5% Cabernet-Franc

Degré d'alcool 13,5% vol

.....



2010

Parker 90-92 Wine Spectator 91-94 James Suckling 90-91 Neal Martin 90-92 **RVF 16.5** Decanter 17

2011

Parker 88+ Wine Spectator 89-92 Decanter 16.5 Bettane & Desseauve 16,5 René Gabriel 16 Neal Martin 90-92

2012

Parker 88-90 Wine Spectator 90-93 James Suckling 89-90 Decanter 16,75 Bettane & Desseauve 16.5 Jeannie Cho Lee 90-91 René Gabriel 18

2013

Parker 88-90 Wine Spectator 85-88 Antonio Galloni 89-91 Neal Martin 87-89 Decanter 16.5 Bettane & Desseauve 16,5