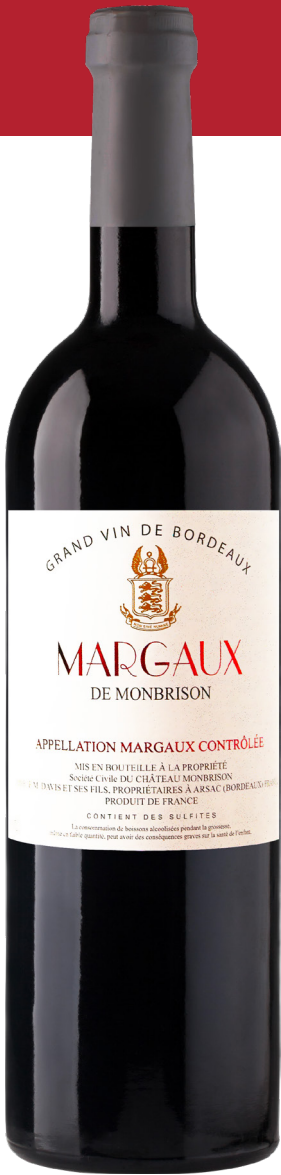


MARGAUX DE CHATEAU MONBRISON

Margaux



PRESENTATION

Ce Margaux, vinifié et élevé au Château Monbrison, provient des parcelles situées le plus au sud de l'appellation sur la commune d'Arsac; regroupées en plein coeur d'un magnifique plateau de graves pyrénéennes très favorables à la qualité des grands vins.

Après douze mois d'élevage exclusivement en barrique de chêne français, avec des soutirages de barrique à barrique, le vin est remonté en cuve avant sa mise en bouteille au Château Monbrison.

DEGUSTATION

D'une très grande complexité aromatique, avec des tannins structurés qui laissent apparaître une race et une élégance unique à ce terroir. Ce cru révèle une bonne ampleur. Les arômes de fruits sont bien présents.

A déguster dès à présent ou garder 3 ans pour une meilleure finesse aromatique.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Propriétaire :

Madame E.M Davis et fils

Encépagement :

Assemblage de Cabernet Sauvignon (60%), Merlot (30%), Cabernet Franc (10%).

Densité de plantation :

6500 pieds/ha.

Méthodes culturales :

Sol cultivé en labours traditionnels.

Vendanges :

Manuelles en cagettes avec un double tri de la vendange au chai.

Vinification :

Remontage biquotidien et cuvaison de trois semaines.

Elevage :

12 mois

Exclusivement en barriques de chêne français