

- Millésime 2010 -

Appellation MARGAUX

2nd vin de Château MONBRISON



Vignoble :

- 13ha20, 47 ans

Assemblage :

- 22 % MERLOT
- 51 % CABERNET-SAUVIGNON
- 21% CABERNET-FRANC
- 6 % PETIT VERDOT

Récolte :

- 30 hl/ha
- Manuelle, en cagettes de 30 kilos, tri sur table au chai

Conduite du Vignoble :

- 8 500 pieds/ha
- Travail mécanique du sol
- Raisonnement de la lutte fongicide, effeuillages, vendanges vertes

Vinification :

- Fermentations spontanées
- Sélection des apports en petits volumes
- Pressoir vertical
- Cuvaisons 3 semaines

Elevage :

- 50% barriques d'un vin, 50% barriques de 2 vins
- Chêne Français exclusivement
- Soutirages de barrique à barrique
- Collage au blanc d'œuf. Pas de filtration

Observations :

- Le second vin de Monbrison possède une structure tannique souple avec beaucoup de rondeur. Le nez est élégant avec des notes de fruits rouges bien mariés avec un boisé discret.