

- Millésime 2011 -

Appellation MARGAUX

2nd vin de Château MONBRISON



Vignoble :

- 13ha20, 48 ans

Assemblage :

- 20 % MERLOT
- 60 % CABERNET-SAUVIGNON
- 17 % CABERNET-FRANC
- 3 % 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
- Cuvaisons 3 semaines
- Pressoir vertical

Elevage :

- 25 % barriques neuves, 50 % d'un vin, 25% 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.