

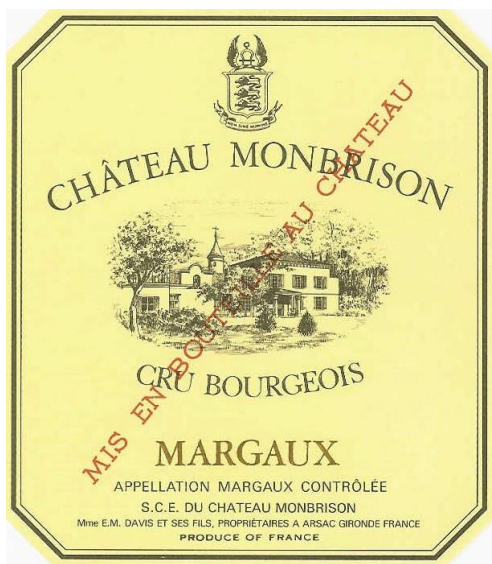


L'année 2003 fût une année globalement sèche, bien que nous ayons subi des précipitations ponctuelles et assez intenses. Ces conditions météorologiques combinées à l'essence même du terroir d'Arsac se sont révélées formidables pour la maturation du raisin. Les différents paramètres analytiques et les rendements (46 hl/ha) en témoignent.

De plus, les efforts déployés au vignoble (*travaux en vert, renouvellement du vignoble, rehaussement du palissage*) ainsi qu'au chais (*augmentation du rapport hauteur/diamètre des cuves, optimisation du tri, sélection des apports plus fine*) nous ont permis de franchir un nouveau pas dans notre quête pour un vin toujours plus grand, toujours plus Margaux, toujours plus MONBRISON.

Vignoble :

12 ha 10
Age : 40 ans



Assemblage :

55 % Cabernet Sauvignon
30 % Merlot
11 % Cabernet Franc
4 % Petit Verdot

Conduite du Vignoble :

Travail mécanique du sol, raisonnement de la lutte fongicide, dédoublages, effeuillages précoces.

Récolte :

Manuelle, en cagettes de 30 kg. Double –tri de la vendange.

Vinification :

Sélection des apports en petits volumes. Fermentations spontanées.
Extractions raisonnées.

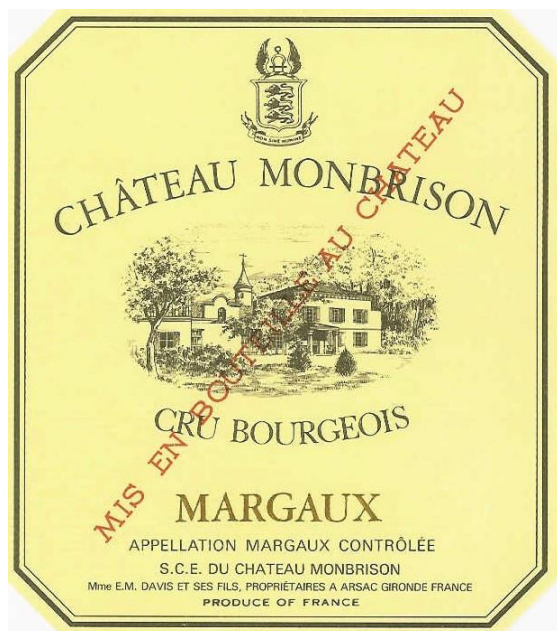
Élevage :

100 % barriques, dont 40 % bois neuf, chêne Français exclusivement. Soutirages de barrique à barrique. Collage au blanc d'œuf. Pas de filtration. 52 % de la récolte sélectionnés en grand vin.



2003 has been the driest year we have ever been thru even though we have had, from time to time, intense rainfall. These weather conditions combined with the essence of the “terroir” offered an exceptional environment for the grapes to ripen. The various analytical parameters and yields (46 hl / ha) have proved it.

Besides, the efforts put in the vineyard (green harvest, renewal of the vineyard, enhancing of the trellis) and winery (increase in height / diameter ratio of the tanks, optimization of sorting) enabled us to overcome another step in our quest for a wine ever greater, ever more Margaux, ever more MONBRISON.



Assemblage :

55 % Cabernet

30 % Merlot

11 % Cabernet Franc

4 % Petit Verdot

Vineyard: 13ha20 - 40 years old

Deep gravels

Mechanical work of the soil, reasoning of the fungicidal fight, premature thinning-outs of leaves.

Harvest: Hand harvested, in 30 kg picking box.

Double sorting of the grape harvest

Aging: 18 months aging in barrels, among which 40 % new wood, French oak exclusively. No filtration.



ANALYSE 2003

REPUBLIQUE FRANÇAISE

Laboratoire d'œnologie
Rapport d'analyses

Je soussigné, M.L. LATORRE, œnologue agréé par le ministère de l'économie (arrêté du 6 octobre 1997 publié au J.O. du 30 novembre 1997) pour délivrer les certificats d'analyse et de pureté des vins destinés à l'exportation, certifie avoir reçu, pour analyse, l'échantillon ci-désigné :

CHATEAU MONBRISON MARGAUX 2003

N° lot :

Volume global : 414.7 hl

Nom de l'expéditeur : CHATEAU MONBRISON
33460 ARSAC

D'après la déclaration de l'intéressé, ce vin fait l'objet d'une expédition à destination de :
DIVERS PAYS

Rapport d'analyse N°:05091303396

Date de réception : 13/09/2005

Date d'analyse : 13/09/2005

Page 1/1

DETERMINATION	UNITE	METHODE	CODE COFRAC	RESULTAT
Masse Volumique	g/l	Aréométrie	A11	991,53
Titre Alcoom. Volum.	% vol	Réflectance infrarouge	A24	13,12
Glucose/Fructose	g/l	Méthode enzymatique	X03	0,1
Acidité totale	g/l d'H ₂ SO ₄	Titrimétrie potentiométrie automatique	A80	3,3
Acidité Volatile	g/l d'H ₂ SO ₄	Entraînement vapeur/titrimétrie	A90	0,50
Acide Malique	g/l	Méthode enzymatique	X04	0,1
pH		Potentiométrie automatique	A100	3,74
Dioxyde de soufre Lib.	mg/l	Entraînement à froid, oxydat.acidimétrie	A160	19
Dioxyde de soufre Tot.	mg/l	Entraînement à chaud, oxydat.acidimétrie	A150	76
Extrait Sec Total	g/l	Calcul	A30	27,34
Acide Sorbique	mg/l	Spectrophotométrie	A172	0
Extrait Sec Réduit	g/l	Calcul		27,24

(*ST) analyses sous-traitées

Blanquefort, le 13/09/2005

Le responsable analyses

E. CHABANEIX

L'œnologue
M.L. LATORRE
Service "VIGNE & VIN"
59, rue M. Montaigne
B.P. 115
33294 BLANQUEFORT Cedex
Tél. 05 56 35 58 70
33294 BLANQUEFORT Cedex
Tél. 05 56 35 58 70
Service "VIGNE & VIN"
59, rue M. Montaigne
B.P. 115
33294 BLANQUEFORT Cedex
Tél. 05 56 35 58 70

Les analyses du présent rapport ne concernent que l'échantillon apporté par le client. L'accréditation du COFRAC atteste de la compétence des laboratoires pour les seuls essais couverts par l'accréditation, qui sont identifiés par le code COFRAC. La reproduction de ce rapport d'analyses n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Il comporte 1 page. Les incertitudes seront communiquées sur demande.

★