



*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.

*D*e 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.