

*Millésime* : 2002

*Appellation* : MARGAUX

*Vignoble* :

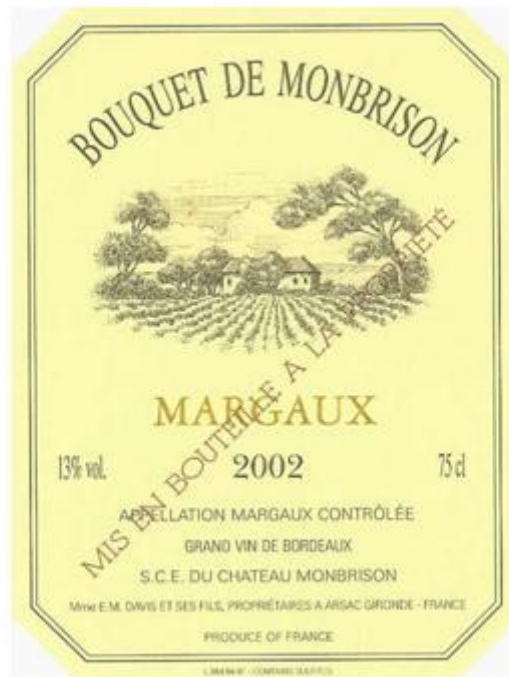
13 ha 20 ans  
Age : 39 ans

*Assemblage* :

30% Merlot  
55% Cabernet Sauvignon  
15% Cabernet Franc

*Conduite du Vignoble*

8 500 pieds/ha. Travail mécanique du sol.  
Raisonnement de la lutte fongicide. Effeuillages. Vendanges vertes.



*Récolte* :

Manuelle, en cagettes de 30 kgs. Tri sur table au chai. 30 hl/ha.

*Vinification* :

Fermentations spontanées. Sélection des apports en petits volumes.  
Cuvasions 19 à 28 jours.

*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* :

Fruits des parcelles non sélectionnées pour intégrer le grand vin, BOUQUET de MONBRISON 2002 bénéficie des conditions de maturité exceptionnelles du millésime. Les rendements très bas conduisent à une concentration remarquable.