



Millésime : 2004

Appellation : MARGAUX

Vignoble :

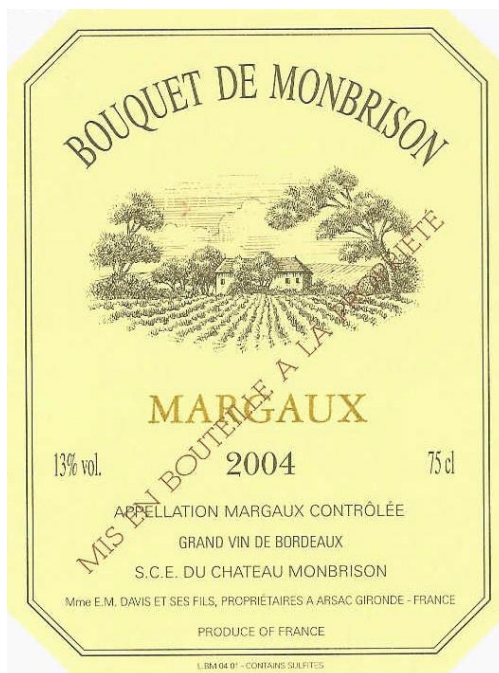
13 ha 20 ans
Age : 39 ans

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.
Cuvaçons 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 2004 bénéficie des conditions de maturité exceptionnelles du millésime. Les rendements très bas conduisent à une concentration remarquable.