

Millésime 2007



Appellation MARGAUX

Vignoble

13 ha 20

Age : 45 ans

Assemblage

37% Merlot

40% Cabernet Sauvignon

23% Cabernet Franc



*Bouquet
de Monbrison*

MARGAUX

2007

Conduite du Vignoble

8 500 pieds/ha. Travail mécanique du sol.
Raisonnement de la lutte fongicide. Effeillages. 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.
Pressoir vertical, Cuvaisons 3 semaines.

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 :

Malgré une année compliquée d'un point de vue climatique, tout a été mis en œuvre pour réussir un grand margaux. 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.

Sans aucun doute un vin plaisir !