

Millésime 2008



Appellation MARGAUX

Vignoble

13 ha 20
Age : 46 ans

Assemblage

37% Merlot
40% Cabernet Sauvignon
23% Cabernet Franc

Récolte

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



Conduite du Vignoble

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

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 !