

**- Millésime 2012 -**

**Appellation MARGAUX**

**2<sup>nd</sup> vin de Château MONBRISON**

Vignoble :

- 13ha20, 49 ans

- Sélection des apports en  
petits volumes

- Cuvaisons 3 semaines

- Pressoir vertical

Assemblage :

- 33 % MERLOT

- 58 % CABERNET-SAUVIGNON

- 7 % CABERNET-FRANC

- 2 % PETIT VERDOT

Elevage :

- 25 % barriques neuve, 50 %  
d'un vin, 25% barriques de 2  
vins

- Chêne Français  
exclusivement

Récolte :

- 30 hl/ha

- Manuelle, en cagettes de 30

kilos, tri sur table au chai

- Soutirages de barrique à  
barrique

- Collage au blanc d'œuf. Pas  
de filtration

Conduite du Vignoble :

- 8 500 pieds/ha

- Travail mécanique du sol

- Raisonnement de la lutte  
fongicide, effeuillages,  
vendanges vertes

Observations :

- 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.

Vinification :

- Fermentations spontanées

2 0 1 2

Château Monbrison – Mme E. M. DAVIS & Fils Propriétaires – Laurent Von der Heyden, Exploitant,  
33460 ARSAC – MARGAUX (France).

Tél. +33 5 56-58-80-04 - Télécopie. +33 5 56-58-85-33