

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

Assemblage

Merlot	Cabernet Sauvignon
29-sept	6-Oct
47 hl/ha	45 hl/ha
12.8 % TAV	12.8 % TAV
55 %	45 %



Notes :

MONBRISON



GRAND VIN
DU

Haut-Médoc

2014

33460 MARGAUX-FRANCE

Contact : LVDH33@WANADOO.FR

Telephone: 00 33 5 56 58 80 04 - Fax: 00 33 5 56 58 85 33

www.chateaumonbrison.com



Millésime 2014

Septembre libérateur

Le vignoble de 2 ha 96 se trouve sur les communes de Moulis (sol sableux argileux) et Listrac (graves fines sableuses). Il est planté à 6 666 pieds/ha. Tout au long de l'année, nous travaillons dans une culture et une lutte raisonnée afin de préserver notre environnement.

Le Millésime 2014 débuta par un débourrement précoce après une forte accumulation de pluies pendant l'hiver et des températures douces.

Le cycle végétatif de la vigne avançait d'une manière homogène et nous redonnait le sourire après un millésime 2013 très éprouvant.

Le printemps fût doux avec une pression orageuse présente dès le mois de mai. La floraison s'est réalisée dans les derniers jours de mai avec des températures et une pluviométrie très favorable. Le potentiel de récolte après cette étape laissait entrevoir une récolte supérieure à 2013.

Maintenant l'objectif de l'ensemble de l'équipe était d'amener cette récolte dans les meilleures conditions qualitatives. Aux vignobles tout a été mis en œuvre pour maîtriser l'évolution de la vigne : travaux en verts avec épamprage, effeuillage, rognage. L'enchaînement des épisodes orageux durant l'été nous a fait basculer dans l'inquiétude. L'équipe a multiplié ses efforts pour limiter l'impact des conditions défavorables qui avait vu fondre en totalité l'avance du début du cycle.

La véraison a eu beaucoup de difficultés à se réaliser avec des épisodes pluvieux à répétitions. Notre vigilance était au maximum pour conserver un feuillage sain et mettre les grappes dans les meilleures conditions pour la phase de maturation.

Septembre libérateur ! Ce mois a récompensé tous nos efforts avec l'installation d'un temps estivale jusqu'à la fin des vendanges. Une très belle maturité sur l'ensemble des parcelles et des cépages nous a permis de récolter des raisins sains avec un bon potentiel aromatique et phénolique.

Au chai sans aucun doute un très joli millésime se présentait avec beaucoup de structure, de fruits et d'élégance sur l'ensemble des cépages. Le 2014 a été élevé en barrique (100% chêne français) pendant 12 mois. Chaque année 25 % des barriques sont renouvelées.

Vendange

**Vendanges mécaniques
Sélection parcellaire**

Vins

**Monbrison
Haut-Médoc**