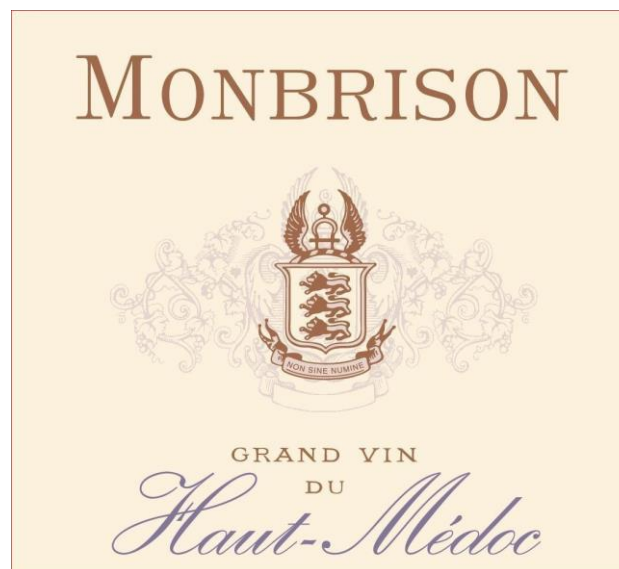


L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

<b>Merlot</b>	<b>Cabernet Sauvignon</b>
<b>18-sept</b>	<b>30-sept</b>
<b>50 hl/ha</b>	<b>48 hl/ha</b>
<b>14.2 % TAV</b>	<b>13.5% TAV</b>
<b>57 %</b>	<b>43 %</b>

Notes :



2015



33460 MARGAUX-FRANCE  
Contact : [LVDH33@WANADOO.FR](mailto:LVDH33@WANADOO.FR)  
Telephone: 00 33 5 56 58 80 04 - Fax: 00 33 5 56 58 85 33  
[www.chateaumonbrison.com](http://www.chateaumonbrison.com)



## Millésime 2015

Pour la récolte 2015, le vignoble s'est agrandi avec 7 ha supplémentaires sur la commune d'Arcins.

Le débourrement est homogène et rapide, la pousse est continue et soutenue avec une faible pluviométrie.

Une belle floraison qui débute le 26 mai puis une période rare et optimale... du soleil et de la chaleur le jour et des nuits relativement fraîches qui évitent un stress hydrique durant les mois de juin et juillet.

Début août une véraison précoce (1er et 2 août) très rapide et homogène suivie de pluies modérées jusqu'au 15 août qui préservent d'un blocage de maturité.

Arrive le mois de septembre décisif... les 22 mm de pluies évitent aux raisins de flétrir et leurs permettent d'atteindre la maturité phénologique dans un état sanitaire exceptionnel.

La résultante de cette saison culturale... de magnifiques raisins sains, mûrs, gouteux et équilibrés pour tous nos cépages qui récompensent un travail quotidien exigeant. Chaque année, les vendanges sont manuelles en cagettes.

Au premier remontage nous comprenons... les couleurs, les odeurs, le goût réjouissent l'ensemble des Hommes qui ont le bonheur de le vinifier.

Nous effectuons notre élevage exclusivement dans des barriques (25 % de bois neuf) pendant 12 mois afin de le sublimer. Pour cela du chêne français travaillé par des tonneliers passionnés, des chauffes adaptées pour préserver la finesse et l'équilibre des tanins du Monbrison Haut Médoc 2015.

