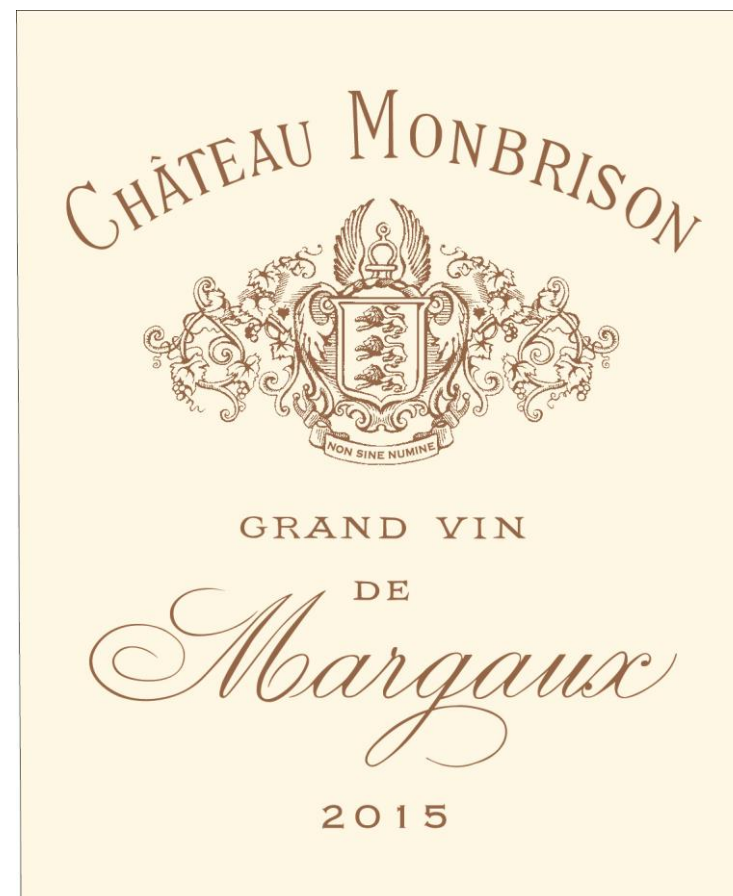


L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

### *Assemblage Monbrison 2015*

Merlot	Cabernet Franc	Cabernet Sauvignon	Petit Verdot
21-sept	29-sept	30-sept	2-Oct
50 hl/ha	40 hl/ha	48 hl/ha	44 hl/ha
14.2 % TAV	13.6% TAV	13.5% TAV	14,2% TAV
24 %	14 %	57 %	5 %

Notes :



*Finesse*  
*Tradition*



*Caractère*  
*Elégance*

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](http://www.chateaumonbrison.com)



## Millésime 2015

Il n'y a pas de bon vin sans bons raisins.

Pour obtenir cela un grand terroir sublime le potentiel des raisins, de nombreuses heures de travail méticuleux de la taille à la récolte sont essentielles et de bonnes conditions climatiques jusqu'aux vendanges dictent le tout. Cette dernière composante, indomptable a été bienveillante malgré une dernière alerte la semaine précédent les vendanges (22 mm de pluie du 13 au 17 septembre) qui débutent à Monbrison le 21 Septembre 2015.

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.

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

Maintenant nous effectuons notre élevage exclusivement dans des barriques (50% de bois neuf) afin de le sublimer. Pour cela du chêne français travaillé par des tonneliers passionnés, des chauffeuses adaptées pour préserver la finesse et l'équilibre des tanins du Monbrison 2015.

### *Elevage*

**18 mois en barriques  
100 % chênes français**

### *Vignoble*

**13 Ha 20 sur graves  
Lutte Raisonnée**

### *Vendange*

**Manuelles en cagettes  
Sélection parcellaire**

### *Vins*

**Château Monbrison  
Bouquet de Monbrison**