

2017



Notes :



Mme EM-Davis (1926-2017)



Château Monbrison 2017

33460 MARGAUX-FRANCE

Contact : LVDH33@WANADOO.FR

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

www.chateaumonbrison.com

Millésime 2017 : Epreuve et à la fois de grande qualité : Quel terroir !

Suite à un hiver doux, le débourrement fût relativement précoce, aux alentours de mi-Mars. Malheureusement, peu de temps après, les températures ont chuté et ont fait place au gel sur le vignoble Bordelais.

Monbrison, connu pour son grand terroir, a été légèrement touché la nuit du 27 Avril. Le développement de la vigne fût quelque peu ralenti, cependant entre le 18 et le 29 Mai, la période de floraison s'est très bien déroulée.

La vigne, cette plante tenace, n'a cessé de croître... En effet, sur certaines parcelles touchées par le gel, les vignerons ont dû donner davantage de leur temps afin d'effectuer un travail minutieux au sein du vignoble durant les travaux en vert.

Dans le courant du mois de Juillet, la véraison a débuté pour se finir aux alentours du 07 Août.

Ce millésime 2017 a eu une pluviométrie relativement faible.

Nous avons eu la chance d'obtenir de magnifiques Merlot, qui ont été encuvés le 18 et 19 Septembre.

Les Cabernet Sauvignon sont rentrés à leur tour la semaine du 26 Septembre, de très belle qualité.

2017, malgré une perte minime de rendement, la qualité des vins reste à la hauteur de notre grand vin de Margaux !

Vignoble : 13 Ha 20
sur graves en lutte
raisonnée

Vendange : Manuelles
en cagette
(sélection parcellaire)

Elevage : 18 mois en
barriques (100 %
chêne français)

**Cabernet
Sauvignon :**

27-Sept
37 hl/ha
13.28 TAV
75 %

Merlot :

18-Sept
40 hl/ha
13.08 TAV
20 %

**Petit
Verdot :**

26-Sept
30 hl/ha
13.91 TAV
5 %