

CHÂTEAU DE LAMARQUE HAUT MÉDOC

HISTOIRE *et prestige*

Le Château de LAMARQUE est situé dans le village de Lamarque, entre Margaux et Saint-Julien. C'est un château médiéval riche d'une histoire de mille ans.

Il appartient à la même famille depuis Amadieu de Lamarque, en 1050 !



Il se trouve dans l'appellation **HAUT-MÉDOC.**

Membre de l'Union des Grands Crus de Bordeaux depuis 1983, le Château de Lamarque peut être considéré, dans cette très prestigieuse association, comme apparenté à ses très renommés collègues « *Grands Crus Classés de 1855* ».

Viticulture

La culture des vignes est très respectueuse de la nature et de l'écosystème.

Le vignoble est conduit en Agriculture Raisonnée. Nous prenons en compte la protection des végétaux et la fertilisation corrélative issue de composts équilibrés « bios » qu'a promu le grand agronome Monsieur Cousinié (*père d'une méthode qui porte son nom*).

La vinification est conduite dans la tradition bordelaise, avec les équipements les plus modernes comme le « tri optique », dernière génération.

L'assemblage est selon les millésimes :

- 45% Merlot,
- 45% Cabernet Sauvignon,
- 10% Petit Verdot.

L'élevage en barriques de chêne merrain français a une durée d'environ 18 mois, (*40-45% en barriques neuves*).
Maîtrise des sulfites.



Le consultant œnologue du Château de Lamarque est le docteur **Eric Boissenot**, mondialement reconnu.



CHÂTEAU DE LAMARQUE HAUT MÉDOC

Régulièrement
récompensé *et dégusté !*

Neal MARTIN (90-92 points)

“The Chateau de Lamarque 2010 has a rich bouquet with just a touch of plum and tinned prune, although not as evident as on other crus. The palate is full-bodied with dense, firm, dry tannins; a touch of black pepper and a «broody» finish.”

Food recommendation : stuffed quail, grilled steak, lamb, shrimp cakes, fishes, spicy dishes, epicurean meal.

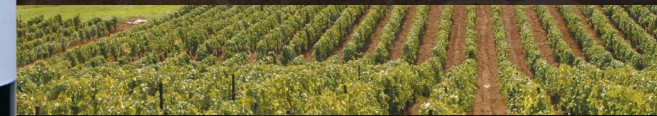
DECANTER

“Very good depth of fruit, quite forward Merlot-influenced style, with classic Médoc elegance.”



Accompagnement
gastronomique

Viandes et volailles, agneau, poissons grillés et à la vapeur, plats épicés (Asie), fromage de brebis, dessert chaud ou froid à base de fruits rouges ou noirs.



UNION DES GRANDS CRUS DE BORDEAUX