

CHATEAU LA TOUR DE MONS

Margaux



Appellation

AOC Margaux

Certification

HVE depuis le millésime 2015

Surface

58 ha

Terroirs

Graves garonnaises et argilo-calcaires

Âge moyen du vignoble et densité de plantation

32 ans - 8 500 pieds / ha

Encépagement de la propriété

61% Merlot
33% Cabernet Sauvignon
3% Cabernet Franc
3% Petit Verdot

Mode de culture

Taille en guyot double, dédoubleage, effeuillage, vendange en vert, vignoble en confusion.

Vinification

Après un tri méticuleux au chai, les raisins sont mis en cuve inox de capacité adaptée au parcellaire. La vinification est lente et effectuée à basse température. Les vins sont élevés 12 mois en barriques (dont 10% de bois neuf).

Note de dégustation générale

D'une belle couleur noire, ce Margaux au nez raffiné nous laisse découvrir des notes de fruits gourmands, d'épices et de torréfié. En bouche, l'équilibre entre l'élégance et la puissance est parfait. La trame tannique est serrée, charnue et savoureuse.