

Château La Tour de Mons

Margaux

1/2



Millésime 2009

GRAND VIN DE BORDEAUX



**CHÂTEAU
LA TOUR DE MONS**
MARGAUX

Terroirs

Graves garonnaises et argilo-calcaires.

Surface

48 ha

Densité de plantation

8 500 pieds / ha

Âge moyen du vignoble

29 ans

Appellation

Cru Bourgeois, Margaux

Mode de culture

Taille en guyot double, dédoublage, effeuillage, vendange en vert, vignoble en confusion, vendanges manuelles.



Conditions météorologiques

2009 a rempli toutes les conditions qui font les grands millésimes! Une pluviométrie déficitaire, un bel ensoleillement jusqu'au mois de mars, ainsi qu'un climat ensoleillé à l'été et au mois de septembre ont favorisé la bonne maturation du raisin et une forte concentration des arômes.

Stades phénologiques

Floraison : autour du 24 mai
Véraison : autour du 18 août

Vendanges

du 23 septembre au 12 octobre

Rendement

48 hl / ha

Vinification

Après une vendange manuelle, 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 (40% de bois neuf).

Production

180 000 bouteilles

Assemblage

55% Merlot
40% Cabernet Sauvignon
5% Petit Verdot

Notes de dégustation

Robe sombre et puissante. Au nez, une grande complexité aromatique évoquant les fruits rouges, la myrtille et les notes boisées très fines. Bien fidèle à ce millésime et très généreux en bouche, il en offre à la fois l'opulence, la puissance et la densité.



Château La Tour de Mons
20 rue de Marsac - 33460 Soussans
T. +33 (0)5 57 88 33 03 - F. +33 (0) 5 56 59 36 47

www.chateau-latourdemons.com - contact@chateau-latourdemons.com.