

Château La Tour de Mons

Margaux

1/2



Millésime 2011

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

31 ans

Appellation

Margaux, Cru Bourgeois

Mode de culture

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



Conditions météorologiques

La saison viticole 2011 a été marquée par un climat « inversé », avec un début de cycle très sec suivi d'une période estivale plutôt humide. Une prise de risque mesurée a permis d'attendre la parfaite maturité de chaque parcelle.

Stades phénologiques

Floraison : Merlot 6 mai, Cabernet Sauvignon 20 mai

Véraison : Merlot 27 juillet, Cabernet Sauvignon 9 août

Vendanges

Merlot : 13 - 17 septembre

Cabernet Sauvignon : 19 - 24 septembre

Petit Verdot : 20 septembre

Rendement

52 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

140 500 bouteilles

Assemblage

50% Merlot / 45% Cabernet Sauvignon / 5% Petit Verdot

Notes de dégustation

D'une belle expression aromatique, le château La Tour de Mons 2011 se présente avec une robe profonde aux reflets grenat.

La bouche est pleine, riche, accompagnée d'une trame tannique d'une grande finesse conférée par la très belle maturité des Cabernets Sauvignons.

Récompenses et Distinctions

Decanter: 15,5 / 20

Wine Spectator: 90 / 100

Gault & Millau: 17 / 20

Le Point: 16 / 20

VINUM: 15,5 / 20



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