

Marquis de Mons

Margaux

1/2



Millésime 2011



Terroirs

Graves garonnaises et argilo-calcaires.

Surface

48 ha

Densité de plantation

8 500 pieds / ha

Âge moyen du vignoble

11 ans

Appellation

Margaux

Mode de culture

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



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. Le printemps s'est montré exceptionnellement chaud, tandis que l'été fut "automnale". Une prise de risque mesurée a permis d'attendre la parfaite maturité sur 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

Rendement

53 hl / ha

Vinification

La vinification du Marquis de Mons, traditionnelle, s'oriente vers la recherche de l'équilibre, la souplesse du tanin et l'expression aromatique. Les raisins sont triés méticuleusement au chai, puis mis en cuve inox de capacité adaptée au parcellaire. La vinification est lente et à basse température. Les vins sont élevés 12 mois en barriques.

Production

110 000 bouteilles

Assemblage

58% Merlot / 40% Cabernet-Sauvignon / 2% Cabernet-Franc

Notes de dégustation

D'une couleur rubis brillante, ce vin présente un nez expressif dominé par le fruit. En bouche, l'attaque est franche et le vin présente équilibre et souplesse.

Médaille

Médaille d'Or au Concours des Grands Vins de France, Mâcon 2013



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