

Château Marsac Séguineau

Margaux

1/2



Millésime 2011



Terroirs

Le vignoble est situé au cœur du plateau dit de Marsac.

Surface

10 ha

Densité de plantation

10000 pieds / ha

Âge moyen du vignoble

30 ans

Appellation

Margaux

Mode de culture

Taille en guyot double, dédoublage, 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. 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 : du 8 au 18 septembre

Cabernet Sauvignon : du 18 au 24 septembre

Cabernet Franc : le 19 septembre

Rendement

53 hl / ha

Vinification

Après les vendanges et le tri, les lots sont répartis par origine dans un cuvier inox permettant une sélection parcellaire rigoureuse. La fermentation alcoolique à basse température est lente ce qui permet un travail d'extraction en douceur. L'élevage dure 12 mois en barriques de chêne Français : 25% de barriques neuves.

Production

64 000 bouteilles

Assemblage

Merlot 65%

Cabernet Sauvignon 23%

Cabernet Franc 12%

Notes de dégustation

La robe pourpre intense révèle des nuances brillantes et limpides. Le nez est très

expressif, dominé par des notes de fruits rouges. En bouche ce vin se révèle charnu.

La finale est veloutée sur des arômes fruités.

Médailles et Récompenses

Médaille d'ARGENT au Concours des Grands vins de France, Mâcon 2013

Médaille de BRONZE au Decanter World Wine Awards 2014



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