

Marquis de Mons

Margaux

1/2



Millésime 2012



Terroirs

Graves garonnaises et argilo-calcaires

Surface

48 ha

Densité de plantation

8 500 pieds / ha

Âge moyen du vignoble

31 ans

Appellation

Margaux

Mode de culture

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



Conditions météorologiques

La Saison viticole 2012 a été marquée par une météo peu clémente. Le printemps pluvieux et froid, suivi d'un été sec ont ralenti le cycle végétatif de la vigne. Nous avons cependant attendu les premières semaines d'octobre pour démarrer nos vendanges.

Stades phénologiques

Mi-floraison : autour du 13 juin
Mi-véraison: autour du 25 août

Vendanges

du 1er au 14 octobre

Rendement

50 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

57 000 bouteilles

Assemblage

58% Merlot / 40% Cabernet-Sauvignon / 2% Petit Verdot

Notes de dégustation

D'une belle robe sombre, ce vin présente un nez complexe avec des senteurs de fruits noirs et des notes boisées bien fondues. En bouche l'attaque est franche et le vin présente une structure dense et souple. Finale persistante.

Médaille

Médaille de Bronze Concours des Grands Vins de France, Mâcon 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.

