

# Château Marsac Séguineau

Margaux

1/2



## Millésime 2012



## Terroirs

Graves garonnaises et argilo-calcaires.

---

## Surface

10 ha

---

## Densité de plantation

10 000 pieds / ha

---

## Âge moyen du vignoble

32 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. 2012 restera dans les mémoires comme une année atypique.

### *Stades phénologiques*

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

### *Vendanges*

du 1er au 14 octobre

### *Rendement*

50 hl / ha

### *Vinification*

La vinification est traditionnelle en cuves inox thermorégulées permettant une sélection parcelle 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*

59 000 bouteilles

### *Assemblage*

56% Merlot  
41% Cabernet Sauvignon  
3% Petit Verdot

### *Notes de dégustation*

La robe est d'une délicate couleur pourpre.

Le nez est richement parfumé : framboise, cassis, fleur de sureau.

La bouche est ronde et ample, délicatement accompagnée par des tanins souples fondus et persistants.

Un accord entre friandise et élégance.

### *Médailles et Récompenses*

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-latourdmons.com](http://www.chateau-latourdmons.com) - [contact@chateau-latourdmons.com](mailto:contact@chateau-latourdmons.com)