

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 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

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 - contact@chateau-latourdmons.com