

Château La Tour de Mons

Margaux

1/2



Millésime 2008

GRAND VIN DE BORDEAUX



**CHÂTEAU
LA TOUR DE MONS**
MARGAUX

Terroirs

Graves garonnaises et argilo-calcaires.

Surface

48 ha

Densité de plantation

8 500 pieds / ha

Âge moyen du vignoble

28 ans

Appellation

Margaux, Cru Bourgeois

Mode de culture

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



Conditions météorologiques

Les raisins ont mûri lentement. Au final, après nous avoir inquiétés, la nature aura en effet pris tout son temps pour donner tous les éléments nécessaires au vin pour qu'il soit à la fois gourmand et doté d'un bon potentiel de garde.

Stades phénologiques

Floraison: autour du 7 juin
Véraison: autour du 11 août

Vendanges

du 29 septembre au 15 octobre

Rendement

47 hl / ha

Vinification

Après une vendange manuelle, un tri méticuleux au chai, les raisins sont mis en cuve inox de capacité adaptée au parcellaire. La vinification est lente et effectuée à basse température. Les vins sont élevés 12 mois en barriques (40% de bois neuf).

Production

160 000 bouteilles

Assemblage

56% Merlot
39% Cabernet Sauvignon
5% Petit Verdot

Notes de dégustation

Robe rouge grenat éclatante. Les arômes sont délicats : griotte, violette soutenus par quelques touches poivrées. Le vin est volumineux, tendre et montre une construction tout en finesse. Les tanins sont feutrés aux saveurs légèrement épicées, le boisé est fondu.

Récompenses et Commentaires

Sélection des 60 meilleurs vins rouges Jancis Robinson (décembre 2011)



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.