

Château La Tour de Mons

Margaux

1/2



Millésime 2010

GRAND VIN DE BORDEAUX



**CHÂTEAU
LA TOUR DE MONS**
MARGAUX

Appellation

Cru Bourgeois, Margaux

Terroirs

Graves garonnaises et argilo-calcaires.

Surface

48 ha

Densité de plantation

8 500 pieds / ha

Âge moyen du vignoble

30 ans

Mode de culture

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



Conditions météorologiques

Malgré une floraison des merlots quelque peu gênée par un climat frais et humide au mois de juin, entraînant des rendements particulièrement faibles sur ce cépage, 2010 a rempli toutes les conditions qui font les grands, nous permettant d'attendre la parfaite maturité de chaque parcelle.

Stades phénologiques

Floraison : autour du 1er juin
Véraison: autour du 5 août

Vendanges

du 23 septembre au 19 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

150 000 bouteilles

Assemblage

45% Merlot
50% Cabernet Sauvignon
5% Petit Verdot

Notes de dégustation

Ce Margaux à la belle couleur grenat possède une palette aromatique d'une grande complexité qui marie des notes boisées avec les épices et les fruits. Puissante, complexe et élégante, la bouche est riche en densité et en matière, ainsi que des tanins de belle qualité.

Distinctions et récompenses

Decanter: 16,25 / 20
Rober Parker: 89 / 100
James Suckling: 92 / 100



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.