

Château  
HAUT BRETON LARIGAUDIÈRE  
2003  
MARGAUX



<b>Situation</b>	Soussans
<b>Propriétaire</b>	Famille De Schepper
<b>Directeur Technique</b>	Jean Michel Garcion
<b>AOC</b>	Margaux Cru Bourgeois
<b>Sols</b>	Graves argileuses, graves profondes et sableuses. Sous-sols de graves, d'aliols, d'argile et de calcaire.
<b>Surface</b>	15 hectares
<b>Rendements</b>	45 hl/ha
<b>Age du vignoble</b>	20 ans en moyenne
<b>Densité de plantation</b>	10 000 pieds/hectare
<b>Production</b>	675 hectolitres
<b>Encépagement du vignoble</b>	80% Cabernet-Sauvignon, 12% Merlot, 8% Petit Verdot
<b>Viticulture</b>	Les méthodes de cultures sont traditionnelles, raisonnées et veillent au plus grand respect du sol, de la vigne et de la faune auxiliaire. Ebourgeonnage, épamprage, vendanges vertes et effeuillages.
<b>Vinification</b>	Macération préfermentaire à froid, 15 à 30 jours en cuves, béton et inox. Vinification séparée de chacun des cépages suivant l'âge de la vigne et l'origine terroirique. Afin de favoriser l'émergence d'arômes, le processus de fermentation alcoolique est conduit sur la base de températures relativement peu élevées, (entre 28° et 32°).
<b>Elevage</b>	15 à 20 mois en barrique de chêne français, provenant de 10 tonneliers différents, dont 70% de barriques neuves.
<b>Assemblage</b>	86% Cabernet-Sauvignon, 14% Merlot
<b>Dégustation</b>	Ce Margaux dévoile d'emblée sa classe grâce à sa robe rubis intense et brillante et à son bouquet élégant de fruits rouges et de vanille; en bouche il se distingue par sa puissance, sa sève et son ampleur alliées à une grande fraîcheur.