

LE CREATEUR MARGAUX



Situation	Soussans
Propriétaire	Famille De Schepfer
Directeur Technique	Jean Michel Garcion
AOC	Margaux
Sols	Graves argileuses, graves profondes et sableuses. Sous-sols de graves, d'aliôs, d'argile et de calcaire.
Surface	1,5 hectares
Rendements	25hl/ha
Age du vignoble	35 ans en moyenne
Densité de plantation	10 000 vines/hectare
Production	45 hectolitres
Encépagement du vignoble	100% Cabernet-Sauvignon
Viticulture	Les méthodes de cultures sont traditionnelles, raisonnées et veillent au plus grand respect du sol, de la vigne et de la faune auxiliaire. auxiliaire (vignoble certifié iso14001 et HVE : haute valeur environnementale). Ebourgeonnage, épamprage, vendanges vertes et effeuillages.
 Vinification	Macération préfermentaire à froid, 15 à 30 jours en cuves, béton et inox. 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°).
Elevage	18 mois en barrique de chêne français, provenant de 10 tonneliers différents, dont 100% de barriques neuves.
Assemblage	100% Cabernet-Sauvignon
Dégustation	Ce vin a une robe noire d'encre et un nez explosif où une concentration de fruits se mêle à des arômes de vanille et de pain grillé. Ce que le nez nous avance, la bouche nous le confirme : le vin est riche et charnu, plein de fruits noirs avec une élégance et une longueur exceptionnelles. Les tanins sont solides et de très belle trame.