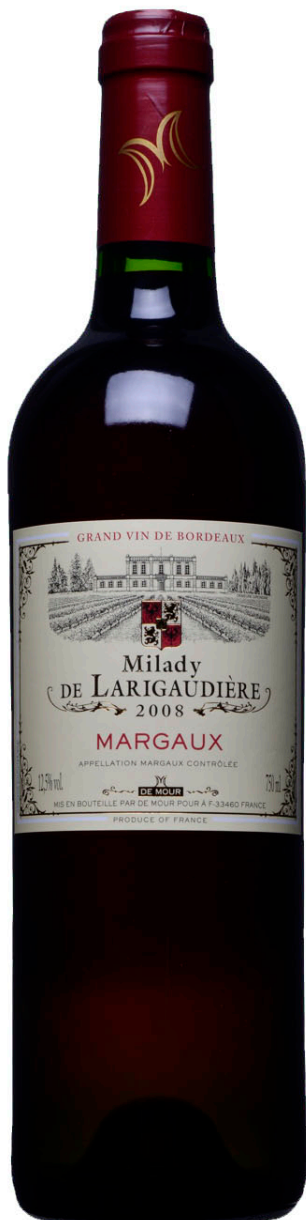


MILADY DE LARIGAUDIÈRE MARGAUX



Directeur Technique	Jean Michel Garcion
AOC	Margaux
Sols	Sables graveleux sur un sous-sol alios, graves et argile
Densité de population	10 000 pieds/ha
Age du vignoble	22 ans en moyenne
Vinification	Taille en guyot double, vendanges mécaniques et manuelles. Cuvaions de 3 à 5 semaines avec contrôles et maîtrises des températures par ruissellement et chauffage
Elevage	12 à 15 mois en barrique de chêne (25% neuves)
Assemblage	60% Cabernet-Sauvignon 40% Merlot
Dégustation	Un Margaux dans le pur style. Élégant mais structuré, ce Margaux dévoile d'emblée sa classe grâce à sa couleur rubis intense et lustrée et à son élégant bouquet de fruits rouges
Garde	7 à 12 ans