

LES GRILLES DE LARIGAUDIERE

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 (30% neuves)
Assemblage	60% Cabernet-Sauvignon 40% Merlot
Dégustation	Un Margaux dans le pur style. Élégant mais structuré, le fruit s'appuie sur des tannins suaves et relativement fondus mais lui assurant un très bon vieillissement. Les notes de bois réservant des arômes grillés vanillés et épicés en fin de bouche laissant au fruit le temps de développer ses qualités organoleptiques
Garde	7 à 12 ans