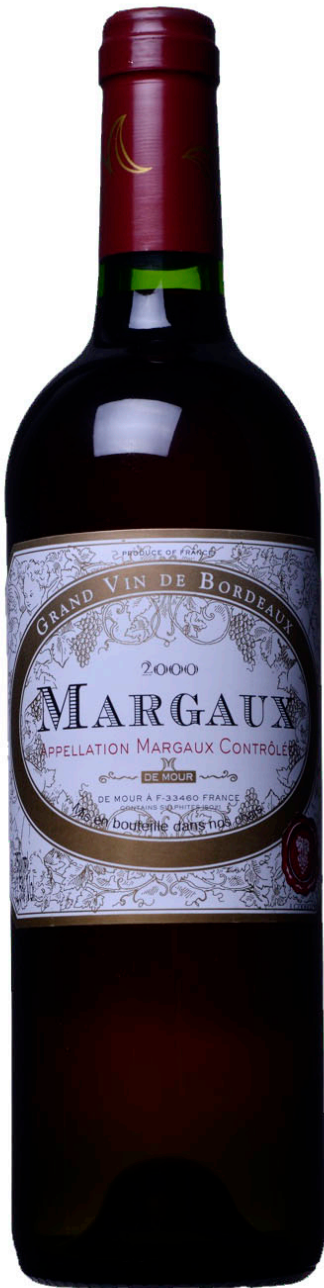


MARGAUX

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	15 à 20 ans en moyenne
Vinification	Taille en guyot double, vendanges mécaniques et manuelles. Cuvaisons 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	55% Cabernet-Sauvignon 40% Merlot 5% Cabernet-Franc
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
Garde	7 à 12 ans