TRIANON DE LARIGAUDIÈRE 2022

Margaux

PAYS	France
RÉGION	Bordeaux
VIGNERON	Jean-Michel Garcion
APPELLATION	Margaux



NOTES DE DÉGUSTATION

90 POINTS

JAMESSUCKLING.COM

ASSEMBLAGE

60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot

VINIFICATION

Macération préfermentaire à froid, puis 15 à 30 jours en cuves béton et inox. Fermentation alcoolique entre 28°C et 32°C pour favoriser l'expression aromatique.

ÉLEVAGE

12 à 15 mois en barriques selon le millésime : 25% neuves, 60% d'un vin et 15% de deux vins.

DÉGUSTATION

Élégant et structuré. Le fruit s'appuie sur des tanins suaves et relativement fondus, qui soutiennent le potentiel de garde.

DE MOUR

OWNER & WINE MERCHANT SINCE 1950