LES PLATANES

Margaux

PAYS	France
RÉGION	Bordeaux
DIR. TECHNIQUE	Jean-Michel Garcion
APPELLATION	Margaux



ASSEMBLAGE

60% Cabernet Sauvignon · 40% Merlot

VINIFICATION

Macération préfermentaire à froid, cuvaison de 15 à 30 jours en béton et inox. Fermentation alcoolique entre 28 et 32 °C.

ÉLEVAGE

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

DÉGUSTATION

Robe intense. Fruits noirs mûrs, notes épicées et boisé subtil. Finale élégante et persistante.

DE MOUR

OWNER & WINE MERCHANT SINCE 1950